

# Mus jogurtowy z musem malinowym

Lekki, owocowy mus, który pasuje na każdą okazję

ok. 4 - 6 porcji



średni

40 Min.



## Składniki:

### Masa:

500 g jogurtu naturalnego 2% tł.  
150 g cukru  
50 ml wody (zimnej)  
100 ml wody (wrzącej)  
1 opak. Żelatyny-fix deserowej Dr. Oetkera

### Mus:

500 g malin świeżych lub mrożonych  
150 g cukru  
50 ml wody (zimnej)  
100 ml wody (wrzącej)  
1 opak. Żelatyny-fix deserowej Dr. Oetkera

### Do dekoracji:

7 - 10 szt. malin  
5 - 8 listków melisy

## 1 Sposób przygotowania:

Jogurt należy zmiksować z cukrem. Do miseczki wlać 50 ml zimnej wody i 100 ml wrzącej wody. Następnie dodać Żelatynę-fix deserową jednocześnie całość miksować na najwyższych obrotach ok. 1 minuty. Tak przygotowaną Żelatynę dodać do jogurtu i krótko miksować, aż do połączenia składników. Masę należy przelać do szklanek i odstawić do lodówki do stężenia. Świeże maliny wyplukać i osuszyć. Kilka malin odłożyć do dekoracji. Resztę malin zmiksować blenderem, wylać na sitko i przetrzeć w celu pozbycia się pestek. Do malin dodać cukier i dokładnie połączyć składniki. Drugą Żelatynę-fix deserową rozpuścić w taki sam sposób jak w przypadku pierwszej, dodać do musu i krótko miksować. Następnie rozlać mus malinowy do szklanek z masą jogurtową i odstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.

## 2 Dekorowanie:

Deser udekorować malinami oraz listkami melisy.