

Waniliowy deser z galaretką malinową i malinami

Pyszny i lekki deser z owocami i laską wanilii Bourbon

ok. 4 porcje (po 250 ml)



średni

40 Min.



Składniki:

Składniki:

300 g malin mrożonych
2 łyżeczki cukru pudru
2 listki Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
0,5 opak. Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera
250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
40 g cukru pudru
125 g serka mascarpone

Do dekoracji:

100 g malin
50 g jagód
4 - 8 listków mięty

1 Sposób przygotowania:

Maliny mrożone chwilę pogotuj z cukrem, a następnie zblenduj na gładką masę. Przetrzyj przez sitko na gładki mus. Żelatynę namocz w zimnej wodzie przez 5 minut, po tym czasie odciśnij i rozpuść, podgrzewając ją w rondelku. Rozpuszczoną żelatynę połącz z malinami, dokładnie wymieszaj. Mus malinowy wylej na dno pucharków i wstaw do lodówki.

2 Wanilię natnij wzdłuż i łyżeczką wybierz ziarenka, dodaj do śmietanki.

3 Śmietankę ubij z cukrem pudrem. Do gęstniejącej śmietanki dodaj mascarpone i ubijaj mikserem do gładkości. Masę wyłóż na sztywniejący mus malinowy i schłodź jeszcze 2h w lodówce.

4 Udekoruj świeżymi malinami i jagodami oraz listkami mięty.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Laski wanilii możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon](#) lub [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy.

