

Galaretka malinowo-morelowa

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- maliny - 20 dag
- morela - 8 szt.
- galaretka malinowa - 1 szt.
- galaretka morelowa - 1 szt.
- śmietana kremówka - 150 ml
- cukier waniliowy - 1 łyżka(i)
- płatki migdałowe - 2 łyżka(i)
- mięta - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Maliny rozmrozić, przekładając z zamrażalnika na dolną półkę w lodówce. Galaretkę malinową i morelową przygotować (każdą oddzielnie) według przepisu na opakowaniu. Odstawić w chłodne miejsce, by ostygły. Morele osączyć z kompotu (jeżeli trzeba, przekroić na połówki i usunąć pestki). Kilka poówek moreli odłożyć do dekoracji. Pozostałe morele pokroić w drobną kostkę i wymieszać z galaretką morelową. Galaretkę malinową delikatnie wymieszać z malinami, uważając, aby nie uszkodzić owoców. Galaretki odstawić do lodówki, aby całkowicie stężały. Galaretki pokroić w grubą kostkę i dekoracyjnie ułożyć w szklanych pucharkach. Śmietanę ubić na krem z cukrem waniliowym, przełożyć do szprycerki cukierniczej i ozdobić każdą porcję deseru. Deser udekorować odłożonymi owocami, płatkami migdałowymi i listkami mięty lub melisy. Galaretkę możesz też zrobić domowym sposobem. Wystarczy, że sok owocowy połączysz z rozpuszczoną żelatyną. Deser możesz przygotować z galaretek o dowolnym smaku. Pamiętaj jednak, że będzie bardziej dekoracyjny, jeśli galaretki będą miały nasycony, kontrastujący ze sobą kolor.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.