



Mus pomarańczowy

Czas przygotowania: **15 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Galaretka – smak pomarańczowy	pomarańcze - 2 sztuki cytryna - 1 sztuka cukier - 1/4 szklanki słodka śmietana 30% - 2 szklanki galaretka pomarańczowa Gellwe - 1 opakowanie

Krok	Opis przygotowania
1.	Wyciskamy sok z pomarańczy i z cytryny, który dodajemy do płynnej i ciepłej jeszcze galaretki pomarańczowej Gellwe przygotowanej według przepisu na torebce.
2.	Śmietanę ubijamy z cukrem. Pod koniec ubijania dodajemy tężejącą galaretkę z sokami z owoców.
3.	Całość ubijamy na puszystą masę. Przekładamy do salaterki lub szklanych pucharków i wstawiamy do lodówki.
4.	Po zastygnięciu dekorujemy świeżymi owocami i listkami mięty.
5.	Smacznego!