Deser kremowo-malinowy

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

SPÓD:

- herbatniki - 100g
- masło - 30g

WARSTWA MALINOWA:

- galaretka malinowa Gellwe - 1 opakowanie
- woda (gorąca) - 300ml
- maliny mrożone - 200g

KREM:

- śmietanka 36% - 250g
- mascarpone - 250g
- cukier puder - 2 łyżki

WIERZCH:

- bezy do posypania - wedle uznania

Sposób przygotowania

1. Herbatniki zmiel na drobno. Dodaj rozpuszczone masło i dokładnie wymieszaj. Masę wyłóż do foremek i lekko ugnieć, tworząc spód.
2. Galaretkę rozpuść w 300 ml gorącej wody. Dodaj mrożone maliny i wymieszaj. Dzięki zimnym owocom galaretka zacznie szybko tężeć. Masę wyłóż do foremek na spód i wstaw do lodówki do stężenia.
3. Śmietankę połącz z mascarpone, dodaj cukier puder i ubij mikserem na sztywny, gładki krem.
4. Krem równomiernie rozłóż na stężałej warstwie malinowej.
5. Wierzch posyp pokruszonymi bezami.
6. Deserki wstaw do lodówki na minimum 1 godzinę przed podaniem.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Deser kremowo-malinowy

Galaretka – smak malinowy

Galaretka o smaku malinowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g