Kolorowy deser z galaretek i bitej śmietany

czas przygotowania: **20 min**

poziom trudności: **średni**

Lekki i orzeźwiający deser z trzema warstwami owocowych galaretek, bitą śmietaną i świeżymi owocami – idealny na letnie dni.

Składniki

- Galaretka o smaku truskawkowym Gellwe – 1 opakowanie
- Galaretka o smaku mango Gellwe – 1 opakowanie
- Galaretka o smaku agrestowym Gellwe – 1 opakowanie
- Śmietanka kremówka 30% – 200 g
- Cukier puder – 1 łyżka
- Śmietanex Gellwe – 1 opakowanie
- Maliny – do dekoracji
- Borówki amerykańskie – do dekoracji

Sposób przygotowania

1. Galaretkę o smaku truskawkowym Gellwe rozpuść w 400 ml wrzątku i pozostaw do wystudzenia.
2. Wystudzoną galaretkę rozlej do 3 szklanek. Ustaw je pod kątem, np. opierając o formę do muffinek, i wstaw do lodówki do całkowitego stężenia.
3. Galaretkę o smaku mango Gellwe rozpuść w 400 ml wrzątku i pozostaw do wystudzenia. Rozlej ją do szklanek ze stężałą galaretką truskawkową.
4. Szklanki ponownie ustaw pod kątem, tym razem pochylając je w przeciwną stronę. Wstaw do lodówki do stężenia kolejnej warstwy.
5. Galaretkę o smaku agrestowym Gellwe rozpuść w 400 ml wrzątku. Wystudzoną rozlej do szklanek ze stężałymi warstwami i ponownie wstaw do lodówki.
6. Schłodzoną śmietankę zacznij ubijać mikserem. Śmietanex Gellwe wymieszaj z cukrem pudrem, dodaj do śmietanki i ubijaj do uzyskania

sztywnej konsystencji.

7 Bitą śmietanę przełóż do rękawa cukierniczego i udekoruj nią desery. Na koniec dodaj świeże maliny i borówki.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kolorowy deser z galaretek i bitej śmietany

Galaretka – smak truskawkowy

Galaretka o smaku truskawkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Galaretka – smak mango

Galaretka o smaku mango w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Galaretka – smak agrestowy

Galaretka o smaku agrestowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g