

Deser kremowo-malinowy



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

SPÓD:

- herbatniki - 100g
- masło - 30g

WARSTWA MALINOWA:

- galarełka 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 galarełka 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 stężącej 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