



Mus pomarańczowy



czas przygotowania: **15 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- pomarańcze – 2 sztuki
- cytryna – 1 sztuka
- cukier – 1/4 szklanki
- słodka śmietana 30% – 2 szklanki
- galaretka pomarańczowa Gellwe – 1 opakowanie

Sposób 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!



***Produkty Gellwe użyte w przepisie
Mus pomarańczowy***



Galaretka – smak pomarańczowy

Galaretka o smaku pomarańczowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g