



Warstwowy deser z galaretkami i owocami



czas przygotowania: **30 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- Galaretka o smaku agrestowym Gellwe – 1 opakowanie
- Galaretka o smaku mango Gellwe – 1 opakowanie
- Galaretka o smaku malinowym Gellwe – 1 opakowanie
- skyr naturalny – 2 opakowania
- świeże truskawki – według uznania
- świeże maliny – według uznania
- świeże borówki – według uznania
- świeża mięta – do dekoracji

Sposób przygotowania

- 1** Każdą galaretkę Gellwe przygotuj osobno zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Pozostaw do przestudzenia.
- 2** Do każdej z przestudzonych galaretek dodaj około 2 łyżki skyr naturalnego i dokładnie zmiksuj do uzyskania jednolitej konsystencji.
- 3** Pierwszą przygotowaną masę wlej do naczynia i wstaw do lodówki do stężenia.
- 4** Na stężałą pierwszą warstwę wylej masę w kolejnym smaku i ponownie schłódź. W ten sam sposób przygotuj trzecią warstwę, pamiętając, aby poprzednia dobrze stężała przed dodaniem następnej.
- 5** Gotowy deser udekoruj świeżymi truskawkami, malinami, borówkami oraz listkami mięty. Przechowuj w lodówce do momentu podania.



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Warstwowy deser z galaretkami i owocami



Galaretka – smak agrestowy

Galaretka o smaku agrestowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g



Galaretka – smak mango

Galaretka o smaku mango w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g



Galaretka – smak malinowy

Galaretka o smaku malinowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g