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 skyru 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 schłodź. 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