



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

Jagodowe szaleństwo

Jagodowe szaleństwo to ciasto w 20 minut. Można wykorzystać do niego każdy inny owoc na który mamy ochotę i który znajduje się w zasięgu naszej ręki.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- cukier puder, 0.5 szkl.
- jagoda, 250 ml
- zimna woda, 6 łyżk.
- galaretka czerwona, 1 szt.
- żelatyna, 2 łyżk.
- jogurt naturalny, 200 ml
- śmietana 36%, 400 ml
- biszkopty okrągłe, 100 g

Sposób przygotowania:

Śmietanę z cukrem pudrem ubić na sztywno. Żelatynę rozpuścić w wodzie i delikatnie podgrzać, dodać do jogurtu naturalnego nieustannie mieszając. Wlać do ubitej śmietany. Galaretkę ugotować wraz z jagodami - pozostawić do stężenia. W tortownicy ułożyć biszkopty na to wylać masę jogurtowo-śmietankową- wrzucić kilka jagód i wstawić na 15 min do lodówki. Gdy galaretka będzie gotowa wylać na masę. Podawać dobrze schłodzone. Smacznego !

