

Deser „Malinowa rozkosz”

Z przepisu wychodzi 5 pucharków, szklanek po 300 ml

Składniki na galaretkę z malinami:

- 400 g malin mrożonych lub świeżych
- 1 galaretka malinowa (75 g)
- 400 ml wrzątku do galaretki

Składniki na piankę malinową:

- 300 ml śmietanki kremówki 30%
- 1 galaretka malinowa (75 g)
- 200 ml wrzątku do galaretki



Składniki na bitą śmietanę:

- 200 ml śmietany kremówki
- 2 łyżki cukru pudru

Wykonanie:

Galaretka z malinami: Wlewamy 400 ml wrzątku do naczynia i wsypujemy galaretkę. Dobrze mieszamy, aż się rozpuści. Taką galaretką zalewamy maliny. Galaretkę z malinami przekładamy po równo do 5 pucharków / szklanek. Gdy galaretka przestygnie i nie będzie już gorąca, pucharki / szklanki wkładamy do lodówki, by galaretka zastygła.

Pianka malinowa: Galaretkę rozpuszczamy w 200 ml wrzątku i zostawiamy do ostudzenia. Galaretka ma być zimna, ale cały czas w stanie płynnym. W misce ubijamy śmietankę kremówkę na pół sztywno i dodajemy zimną galaretkę. Wszystko dobrze mieszamy. Tak przyszykowaną piankę wlewamy do pucharków / szklanek na wierzch zastygniętych już galaretek. Ponownie pucharki / szklanki wstawiamy do lodówki, do zastygnięcia.

Bitą śmietana: W misce ubijamy śmietankę kremówkę. Gdy zaczyna gęstnieć dodajemy cukier puder. Spróbujmy czy podana ilość cukru pudru jest wystarczająca. Ilość oczywiście dodajemy wedle swojego gustu. Jeżeli śmietankę mamy kiepskiej jakości i mamy problem z jej ubiciem, możemy dodać fixy do śmietany. Bitą śmietanę wykładamy do pucharków / szklanek łyżką lub jak u nas, przekładamy do rękawa i robimy rozetki po całej powierzchni pianki.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

