

www.SztukaKulinarna.pl

Deser jogurtowy z mandarynkami i kiwi

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|------------|---------------------|-----------|
| 0.5 | opakowanie | naturalnego jogurtu | |
| 30 | gram | żelatyny | |
| 4 | szt | mandarynki | |
| 2 | szt | kiwi | |
| 2 | łyżki | cukier | |
| 1 | łyżeczki | cytryna | |
| | | cukier waniliowy | |
| | | likier jajeczny np. | |
| | | advokat. | |

Przepis Żelatynę rozpuścić w połowie szklanki wrzątku. Ostudzić, wstawić do lodówki na 10 min. Mandarynki obrać, z 3 wycisnąć sok, pozostałą podzielić na cząstki. Kiwi obrać, pokroić w ćwiartki. Jogurt zmiksować z cukrem, cukrem waniliowym i sokiem z mandarynek. Dodać schłodzoną żelatynę i skórkę cytrynową. Starannie wymieszać. Masę przełożyć do salaterki w formie babki. Wstawić na najmniej 2 h do lodówki. Deser wyjąć z salaterki. Udekorować cząstkami owoców. Polać likierem.

Składniki

0.5 naturalnego jogurtu, 30 g żelatyny, 4 mandarynki, 2 kiwi, 2 łyżki cukru, łyżka startej skórki z cytryny, cukier waniliowy, likier jajeczny np. advokat.