

Owocowe ptasie mleczko

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Owocowe ptasie mleczko

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 opakowanie galaretki o smaku kiwi lub wiśniowym, -
- 0,5 l zsiadłego mleka lub kefiru, -
- szklanka odsączonych z soku wiśni, duże kiwi -
- listki świeżej melisy do przybrania, 1 szklanka ubitej śmietany kremowej. -

Etapy przyrządzania:

1. Galaretkę rozpuszczamy w połowie wody podanej w przepisie, dokładnie mieszamy, by całkowicie się rozpuściła, odstawiamy.

Zsiadłe mleko lub kefir ubijamy mikserem, aż się spieni i cały czas ubijając, wlewamy bardzo powoli jeszcze ciepłą galaretkę. Masa dwukrotnie powiększy objętość, będzie puszysta i lekka.

Zaraz po przygotowaniu napełniamy masą przygotowane pucharki i wstawiamy do lodówki. Przed podaniem przybieramy kopczykiem bitej śmietany, wiśniami, plasterkami kiwi i listkami melisy.

