




Bezowy deserek ze śmietaną i galaretką


 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 5 porcji

Składniki:

beziki gotowe - 6 szt.
krem śmietankowy: -
mascarpone - 250 g

śmietana 30% - 500 ml
cukier puder - 2 łyżka
Dodatkowo: kolorowe galaretki - 3 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowanie kremu:

Mocno schłodzoną kremówkę przelewamy do większej miski, następnie miksujemy na sztywną masę z cukrem pudrem aż powstanie gęsta masa.

1/4 części ubitej śmietany przekładamy do drugiego naczynia dodajemy porcjami schłodzony serek mascarpone i miksujemy do połączenia. Tak przygotowaną śmietaną z serkiem łączymy z pozostałą ubitą śmietaną

Galaretki rozpuścić w przegotowanej gorącej wodzie i zostawić do całkowitego stężenia (na jedną galaretkę bierzemy 350 ml. wody).

Przygotowanie deseru:

Stężone galaretki kroimy w kostkę.

Z bezików odcinamy górę i delikatnie wydrążamy otwór. Krem śmietankowy mieszamy z pokrojonymi galaretkami i napełniamy masą nasze beziki. Dekorujemy listami mięty. Ja wykorzystałam do tego deseru gotowe większe beziki.