



Deser podwójnie herbaciany

 definicjasmaku

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

180 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

liście zielonej herbaty - 2 łyżeczka
miód o delikatnym smaku - 2 łyżeczka
sok z cytryny - 3 łyżka
agar - 1 łyżeczka
jogurt naturalny - 150 g

herbata matcha - 1 łyżeczka
miód o delikatnym smaku - 2 łyżeczka
agar - 1 łyżeczka
owoce physalis lub inne sezonowe - 20 szt.
pistacje - garść

Dodatkowe info:

Uwielbiam zieloną herbatę, piję ją codziennie w zastraszających ilościach ;) Już od dłuższego czasu chodziła za mną galaretką z zielonej herbaty, gdy już chwyciłam za zaparacz na mojej drodze stanęło pudełeczko z zieloną herbatą matcha. I wtedy zaświtał mi w głowie pomysł na podwójnie herbaciany deser, łączący w sobie smak liściastej zielonej herbaty i herbaty matcha... :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: W zaparaczu umieszczamy herbatę i parzymy ją w 250 ml gorącej wody (powinna mieć ok. 75 stopni). Lekko studzimy herbatę i dodajemy do niej miód oraz sok z cytryny. W 50 ml wrzątku rozpuszczamy żelatynę (agar) i mieszamy z herbatą. Rozlewamy do szklaneczek i wstawiamy do lodówki do stężenia.

KROK 2: W kubku umieszczamy jogurt naturalny i mieszamy go z herbatą matcha. W 50 ml wrzątku rozpuszczamy żelatynę (agar), studzimy. Do letniej żelatyny dodajemy miód i mieszamy. Całość łączymy z jogurtem.

KROK 3: Kiedy galaretką stężą wylewamy na nią masę z jogurtu i herbaty matcha i ponownie

wstawiamy do lodówki.

KROK 4: Owoce physalis pozbawiamy listków, kroimy na połówki i układamy na deserze. Na końcu posypujemy pokruszonymi pistacjami.