# Kefirowe deserki

Bożena1960

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

## Składniki:

- kefir - 500 ml
- śmietana 18 % - 200 ml
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1
- żelatyna spożywcza - 2 łyżka
- woda ciepła - 1/2 szklanka
- pomarańcza - 1 szt.
- orzechy włoskie posiekane - 1 szklanka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Żelatynę wsypać do rondelka, zalać przegotowaną ciepłą wodą.
Wymieszać i odstawić na 30 minut do napęcznienia.
Po tym czasie żelatynę podgrzać do rozpuszczenia i wystudzić.
Kefir, śmietanę oraz obydwa cukry wymieszać łyżką, następnie zmiksować mikserem na gładką masę.
Nie przerywając miksowania powoli cienkim strumykiem wlewać rozpuszczoną, ostudzoną żelatynę.
Miksować do połączenia składników, aż masa będzie całkowicie gładka.
Do czystych szklanych pucharków włożyć pokrojone cząstki pomarańczy lub inne owoce, zalać masą kefirową i włożyć do lodówki na około 3 godziny.
Po wyjęciu z lodówki desery oprószyć posiekanymi orzechami włoskimi.

Udekorować owocami granatu.
Jeżeli mamy listki mięty mile widziane do dekoracji, niestety ja nie miałam mięty w domu, więc udekorowałam owocami granatu.