



Lekki deser z owocami

 Nikita

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 2 porcje

Składniki:

serek mascarpone - 4-5 łyżka
pasta waniliowa - 1/2 łyżeczka
cukier puder - 1 łyżeczka

galaretka bez cukru truskawkowa -
1 szt.

owoce: poziomki, maliny,
truskawki, czerwone porzeczki,
jagody kamczackie - 1-1,5 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Serek mascarpone ubić z wanilią i cukrem, podzielić na 2 części i wyłożyć do pucharków.

W 300 ml gorącej wody rozpuścić galaretkę, dobrze wymieszać i pozostawić do ostudzenia. Jeżeli owoce są kwaśne lub lubimy słodkie deseru można użyć zwykłej galaretki z cukrem.

Na mascarpone w pucharkach ułożyć owoce: truskawki pokrojone na kawałki, poziomki, maliny, jagodę kamczacką i czerwoną porzeczkę.

KROK 2: Tężejącą się galaretkę wylać na owoce, deser wstawić do lodówki do stężenia. Można udekorować kwiatami jadalnymi. Deser jest lekki i orzeźwiający. Możemy użyć dowolnej kombinacji owoców sezonowych.