




## Niebieska galaretka z klitorii ternateńskiej

 Nikita

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

### Składniki:

kwiaty klitorii ternateńskiej - 15-20 szt.

woda gorąca - 300 ml

żelatyna - 1 łyżeczka

czarne jagody (mrożone lub świeże) - 4 łyżka

mleko kokosowe gęste - 100 g  
ksylitol - do smaku

cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kwiaty klitorii zalać łyżką wrzącej wody, przykryć i odstawić do naciągnięcia na 15-20 minut. Do gorącej wody wsypać żelatynę, cukier waniliowy, wymieszać do rozpuszczenia żelatyny. Dodać 2/3 odcedzonego naparu z klitorii, wymieszać. Dodać do smaku ksylitol i jagody i rozłożyć do 2 pucharków. Odstawić do stężenia. Gęste mleczko kokosowe ubić razem i z resztą naparu z klitorii. Wyłożyć na stężącej galaretce.

**KROK 2:** Udekorować ulubionym dodatkami np. liofilizowanymi owocami.