
Serniczki morelowe

Dodano: 2008-03-04 14:58:33

Język: Polski

Odwiedzono: 1356 razy.

Składniki na 6 porcji:

600 g twarogu,

1 opakowanie galaretki cytrynowej,

150 g suszonych moreli,

70 g miodu,

50 g płatków czekoladowych.

Suszone morele pokrój w drobną kostkę i wymieszaj z twarogiem. Galaretkę cytrynową przygotuj według przepisu podanego na opakowaniu, zmniejszając o połowę ilość gorącej wody potrzebną do jej rozpuszczenia. Gdy galaretka wystarczająco się wystudzi i zacznie tężeć, wymieszaj ją z przygotowanym twarogiem. Uzyskaną masę nałóż do niewysokich szklanek, o średnicy dna mniejszej niż średnica brzegu, po czym wstaw na 2 godziny do lodówki. Następnie wyjmij desery z lodówki i po 20 minutach wyłóż każdą porcję na osobny talerzyk. Na chwilę przed podaniem polej desery miodem i posyp płatkami czekoladowymi.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>