

Dietetyczny deser na zimno



1 litr jogurtu naturalnego

5 łyżeczek - BioFix Napar owocowy z dodatkiem maliny Herbatka z suszu owocowego

3 łyżki żelatyny do jogurtu + 3/4 szklanki wrzątku

2 łyżki żelatyny do naparu cukier lub sódziki

1/2 łyżeczka kawy rozpuszczalnej + 2 łyżki wrzątku

Około 2 minut gotujemy susz owocowy w 3,5 szklankach wody dowolnie sódzic. Precedzamy i rozpuszczamy w gorącym naparze żelatynę. Spieniamy blenderem. Wlewamy po równo do 4 większych szklanek i odstawiamy do stężenia ustawiając szklanki pod skosem. Ja wstawiam je do pudełka i do zamrażalnika by przódziej stężało. Rozpuszczamy żelatynę wraz z cukrem lub sódzikiem (ilość wg uznania), dodajemy zimny jogurt i szybko i dobrze miksujemy. Wylewamy do szklanek do wysokości galaretki i wstawiamy do lodówki. Do pozostałej części jogurtu dodajemy napar kawowy. Wylewamy ostatnią warstwę do szklaneczek. jeżeli część kawowa zaczyna nam zbyt szybko tężeć rozpuszczamy ją delikatnie nad garnkiem z wrzątkiem.