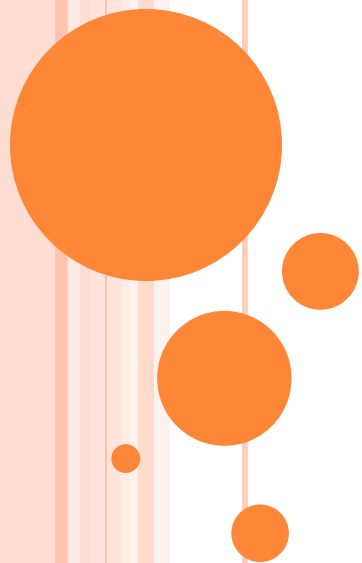


ВКУСНО! ВЕСЕЛО! ПОЛЕЗНО!

Творожно-фруктовый десерт



СОСТАВ:



- Творог 9% -300 гр.
- Сметана 20% - 150 гр.
- Сахар – 2 столовых ложки
- Желатин – 1 столовая ложка
- Молоко – 100 мл
- Свежие фрукты (у нас были: апельсин, бананы, киви, яблоко, авокадо)



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- Желатин нужно растворить для этого засыпаем его в сухую чистую емкость, заливаем подогретым молоком, оставляем на 30-40 минут в теплом месте, чтобы желатин набух.
- При необходимости можно немного подогреть смесь для полного растворения, но не давать закипеть.





- Фрукты помыть, очистить от кожуры. Порезать на кусочки.



- Творог, сметану и сахар хорошо перемешать, превратить с помощью блендера в однородную массу. Добавить к творожной массе желатиновую смесь и тщательно перемешать.





- Формируем десерт: выкладываем сначала фрукты сверху заливаем творожной массой и так далее чередуем слои

- Десерт выкладываем в формочки, украшаем и отправляем на час в холодильник



ГОТОВО!
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

