

# deser z bitą śmietaną



Autor: **ekspansja-smaku**  
Przepisów: **121** Ocena: **1858**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 500 ml śmietanki kremówki
- czerwony barwnik spożywczy (opcjonalnie)
- 200 ml przegotowane ciepłej wody
- 1 laska wanilii
- 1 ananas
- 3 duże łyżki cukru pudru
- 2 łyżeczki żelatyny
- 1 galaretka malinowa

## Sposób przygotowania:

### 1 Jak przygotować deser w lampkach

Żelatynę energicznie mieszamy z 50 ml wody aż znikną grudki. Z galaretką robimy to samo z tym że mieszamy ją z 150 ml wody.

Śmietankę ubijamy, dodajemy cukier puder oraz ziarenka z wanilii. Ubitą śmietanę dzielimy na pół.

Do jednej części dolewamy chłodną galaretkę a do drugiej chłodną żelatynę. Mieszamy do połączenia się składników. Napełniamy lampki najpierw czerwoną masą a później białą.

Z ananasa wycinamy nożem serca i ozdabiamy deser.

Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: