

Deser „śnieżny puch”

- 1 kg twarogu
- 250 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 galaretki cytrynowe
- 400 ml gorącej wody
- kilkanaście herbatników
- tabliczka białej czekolady
- forma o wymiarach ok. 20 x 30 cm



Pracę musicie odpowiednio zaplanować. Podana instrukcja uwzględnia wszystkie czynności w optymalnej kolejności. W przygotowaniu tego deseru konieczna będzie pomoc rodziców lub starszego rodzeństwa. Postępujcie zgodnie z poleceniami, a wszystko znakomicie się uda ☺:

- ✓ galaretki rozpuśćcie w gorącej wodzie i odstawcie do całkowitego wystudzenia;
- ✓ twaróg przemielcie maszynką do mięsa na możliwie najdrobniejszym siatku; można też użyć gotowego sera do sernika w wiadereczku;
- ✓ białą czekoladę zetrzyjcie na tarce jarzynowej;
- ✓ foremkę wyłóżcie folią przeznaczoną do kontaktu z artykułami spożywczymi i ułóżcie na dnie herbatniki.

Jeżeli wasza galaretka jest już zimna i zaczyna gęstnieć, możecie zabrać się do dalszej pracy:

- ✓ zimną śmietankę wlejcie do naczynia i ubijcie mikserem na sztywno z dodatkiem cukru pudru;
 - ✓ następnie dodawajcie zmielony ser, aż do wykorzystania całej porcji i dokładnie ubijajcie;
 - ✓ teraz przyszedł czas na galaretkę: dolewajcie ją stopniowo do masy serowej, mieszając łyżką lub kuchenną różgą;
 - ✓ dokładnie wymieszaną masę przelejcie na ułożone wcześniej herbatniki i wyrównajcie powierzchnię;
 - ✓ posypcie całość startą białą czekoladą i wstawcie do lodówki.
- Już po 2-3 godzinach deser można kroić i oczywiście jeść.

Życzymy Wam pysznych efektów i satysfakcji ze wspólnej pracy w kuchni ☺