Десерт творожный с смородиновым желе

Добавил(а) Оля
02.12.10 07:48 -

Рецепт приготовления

Продукты

Добавил(а) Оля
02.12.10 07:48 -

- Бананы - 1 шт.
- Желе смородиновое - 1 пакет.
- Желатин - 1 пакет
- Сахар - 150 гр.
- Творог - 250г.
- Сметана 20% или сливки 30%- 400 мл.
- Ванилин - 1 гр.

Готовим желе из пакета по инструкции.

Можно приготовить 2 или 3 разных желе с разными вкусами и цветами. У меня под рукой оказал

Желатин залит 100 мл. холодной воды и оставить набухать на 10-15 минут.

Банан, творог, 50 гр сахара, 2 ст.л. сметаны хорошо взбить в блендере, чтобы получилась гладка

Сметану или сливки взбить с оставшимся сахаром.

Желатин нагреваем, помешивая, пока все крупинки не растворятся. Если желатин сильно нагре

Смородиновое желе нарезаем на кубики.

В форму наливаем творожную-сметанную массу.

Выкладываем кусочки желе.

Выливаем оставшуюся творожно-сметанную массу. Можно осторожно перемешать ложкой, чтоб

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:18}