





Borówkowa panna

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

Składniki:

- borówki - 1 kilogram
- galaretka - 2 opakowania
- śmietana 18% - 400 mililitrów
- biszkopty - 100 gramów
- bita śmietana - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Galaretkę jeżynową rozpuszczamy w 500 ml gorącej wody, a agrestową w jednej szklance.
2. Formę natłuszczamy i wsypujemy 1/2 borówek. Zalewamy małą ilością jeżynowej galaretki. Schładzamy.
3. Śmietanę miksujemy przez minutę. Wlewamy tężejącą galaretkę i mieszamy. Wylewamy na spód i zanurzamy biszkopty. Wstawiamy do lodówki.
4. Na krem wsypujemy resztę borówek i zalewamy je pozostałą galaretką. Schładzamy, aż stężeje. Dekorujemy bitą śmietaną.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl