

Desert cu Fructe – Rapid și delicios, super răcoros



Desert cu Fructe – Rapid și delicios, super răcoros



Desert cu Fructe – Rapid și delicios, super răcoros – Este vorba despre un jeleu cu fructe și cremă de lapte, o combinație perfectă între prospețimea fructelor și dulceața răcoroasă a cremei de lapte. Această rețetă este o adevărată salvare în zilele toride de vară sau oricând ai nevoie de un desert rapid și satisfăcător. Cu ingrediente simple și un proces de preparare simplu, vei avea un desert minunat gata într-un timp record.

Pentru cremă:

- 500 ml lapte
- 300 g lapte condensat
- 250 g iaurt grecesc
- 1 esență de vanilie
- 10 g agar agar
- 50 ml apă caldă

Pentru decor:

- 200 g struguri albi și roșii

- 2 mandarine/portocale/lămâi
- 3 kiwi
- 1 conservă ananas
- 200 g căpșuni
- 2 banane
- 2 nectarine

1. Hidratați 10 grame de agar-agar în 50 ml apă caldă.



2. Tăiați fructele (căpșuni, mandarine, kiwi, ananas, banane, mere) în felii sau cuburi.

3. Încălziți 500 ml de lapte la foc mic, adăugați agar-agarul hidratat și amestecați.



4. Incorporați 300-400 grame de lapte condensat, amestecând constant.

5. Adăugați 250 grame de iaurt grecesc și vanilie, amestecând bine.

6. Aranjați fructele într-o tavă, turnați amestecul peste fructe.



7. Refrigerati pentru 2-3 ore până se solidifică.

8. Scoateți desertul din tavă, tăiați în felii și serviți.

