



CIASTO GALARETKOWO-OWOCOWE

SKŁADNIKI:

- * jogurt naturalny - pół szklanki
- * otręby owsiane - 6 łyżek
- * jajko - 1szt.
- * proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczki
- * suszona żurawina - 4 łyżeczki
- * jogurt waniliowy - 250 g
- * żelatyna - 2 łyżeczki
- * galaretka - ulubiona - truskawkowa
- * wiórki kokosowe - 4 łyżeczki
- * owoce - banan i brzoskwinie z puszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Jogurt, otręby, jajko, żurawinę, proszek do pieczenia dokładnie mieszamy i przekładamy do keksówki o dł. 21cm, wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczemy w temperaturze 190°C ok. 30 minut.

Upieczone ciasto odkładamy do wystygnięcia.

Jogurt waniliowy mieszamy mikserem z przygotowaną - rozpuszczoną wcześniej żelatyną.

Dosypujemy wiórki kokosowe i wkładamy do lodówki.

Galaretkę przygotowujemy, używając połowy ilości wody zaznaczonej w instrukcji na opakowaniu.

Czekamy, aż ostygnie - stężeje.

Wystudzony jogurt wkładamy na ciasto, a następnie galaretkę.

Wkładamy jeszcze owoce w galaretkę i znowu odstawiamy do lodówki.