



# Desert Berry cu lapte acru

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **15 min**

Timp total **1h 15 min**

Dimensiunea porției **4 porții**

## Ingredient

- 400 g Fructe de pădure roșii, proaspete sau congelate, de exemplu zmeură, mure, căpșuni sau fructe de pădure amestecate
- 200 g smântână
- 250 g Lapte acru
- 30 g gelatină gata de utilizare (de exemplu, gelatină fixă sau gelatină imediată)
- 50 g zahăr
- 2 lingurita zahar vanilat, de casa
- 1 Lingură de coajă de lămâie rasă

## Pregătire

1. **Introduceți atașamentul de agitare.** Se adauga crema in vasul de amestecare, se bate pana se intareste, etapa 3 si se decanteaza. **Scoateți atașamentul de agitare.**
2. Adăugați lapte acru și gelatină în vasul de amestecare și amestecați timp de **1 min./pasul 3.**
3. Se adauga zaharul, zaharul vanilat si coaja de lamaie si se amesteca timp de **1 min./pasul 2.5.**
4. Se adauga frisca si se amesteca timp de **2 min./pasul 1.**
5. Se adaugă 150 g de fructe și se pliază timp de **1 min./Pasul 2.**
6. Alternează cu fructele rămase în boluri sau borcane, se lasă să se odihnească în frigider timp de cel puțin 1 oră și se servește.

## Elemente utile

Frigider

## Sugestii & Sfaturi

- În loc de fructe de padure, pot fi folosite si alte fructe de sezon. Cu toate acestea, evitați ananasul și kiwi. Enzimele conținute în acesta afectează capacitatea de gelifiere a gelatinei, astfel încât desertul să nu devină ferm în mod corespunzător.

## Pregătire

- 1** **Introduceți atașamentul de agitare.** Se adauga crema in vasul de amestecare, se bate pana se intareste, **etapa 3** si se decanteaza. **Scoateți atașamentul de agitare.**
- 2** Adăugați lapte acru și gelatină în vasul de amestecare și amestecați timp de **1 min./pasul 3.**
- 3** Se adauga zaharul, zaharul vanilat si coaja de lamaie si se amesteca timp **de 1 min./pasul 2.5.**
- 4** Se adauga frisca si se amesteca timp de **2 min./pasul 1.**
- 5** Se adaugă 150 g de fructe și se pliază timp de **1 min./Pasul 2.**
- 6** Alternează cu fructele rămase în boluri sau borcane, se lasă să se odihnească în frigider timp de cel puțin 1 oră și se servește.