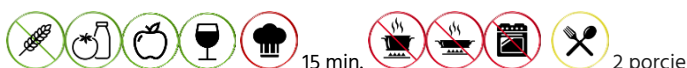




RÓŻANE BĄBELKI



15 min.

2 porcje

SKŁADNIKI NA GALARETKĘ:

- × 200 ml Prosecco Mionetto
- × 60 ml wody różanej
- × 3 listki żelatyny
- × 1 łyżeczka syropu z agawy
- × 3/4 szklanki malin
- ×

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść malin
- × 1 garść jeżyn
- × 1 garść borówek
- × 1 nieduże mango
- × listki mięty do dekoracji
- × 3 łyżki mascarpone
- × 1 łyżeczka cukru pudru

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy galaretkę. Dno silikonowej formy/naczynia o wymiarach ok. 18 x 10 cm wypełniamy malinami. Listki żelatyny zanurzamy w niewielkiej ilości zimnej wody na około 2 min. W międzyczasie wlewamy wodę różaną do naczynia do gotowania w kąpeli wodnej/małego garnuszka, a następnie wstawimy je do rondelka/większego garnuszka z wrzącą wodą. Do wody różanej dodajemy syrop z agawy oraz (kolejno) odsączone z wody listki żelatyny – po dodaniu każdego listka całość mieszamy, aż do całkowitego rozpuszczenia. Galaretkę przelewamy do większego kubeczka i mieszamy chwilę, aż osiągnie letnią temperaturę. Aby w galaretkę były wyczuwalne bąbelki, dobrze schłodzone prosecco otwieramy dopiero po rozpuszczeniu żelatyny, odmierzamy 200 ml, dolewamy do wody różanej i delikatnie mieszamy. Naczynie z malinami wypełniamy galaretką i wstawimy do lodówki do stężenia, najlepiej na całą noc.
2. Gotową galaretkę wyjmujemy z naczynia, układamy na niej owoce oraz utworzone przy pomocy rękawa cukierniczego różyczki z mascarpone zmiksowanego z cukrem pudrem. Całość dekorujemy listkami mięty.

DODATKOWE UWAGI:

- × Zamiast różyczek z mascarpone do galaretki możecie podać krem z mascarpone i bitej śmietany. Wówczas 200 ml schłodzonej kremówki miksujemy, a pod koniec ubijania dodajemy 1 łyżkę cukru pudru oraz 100 g mascarpone. Całość mieszamy jeszcze chwilę, przekładamy do dzbanuszka/małego naczynia. Krem podajemy schłodzony wraz z sałatką.

