

Zajęcia rozwijające kreatywność **Deser narodowy truskawkowo- kokosowy**

Zajęcia wykonaj w terminie – 30 kwietnia 2020

Składniki: (na 2 szklanki)

masa czerwona:

- słoiczek truskawek ok. 200g
- pół opakowania galaretki truskawkowej
- łyżeczka kwasu cytrynowego (zastąpić cukrem w przypadku świeżych truskawek)
-

masa biała:

- 250ml kremówki 36%
- 50ml mleka
- 2 łyżki wiórków kokosowych
- 2-3 łyżki cukru
- 1,5 łyżeczki żelatyny



Wykonanie:

Część czerwona

Truskawki blendujemy na mus. Dosypujemy kwasek cytrynowy. Pół opakowania galaretki zalewamy wrzątkiem, mieszamy i dodajemy to truskawek. Masę przelewamy do szklaneczek i ustawiamy je pod skosem w lodówce. W tym celu można użyć pojemniczka - szklanki oprzeć o ścianki pojemnika, aby się nie przewróciły. Gdy czerwona część zastygnie, przygotowujemy białą.

Część biała

Kremówkę wraz mlekiem przelewamy do garnka. Wrzucamy wiórki kokosowe i gotujemy na wolnym ogniu ok. 10min aż wiórki zmiękną. Żelatynę namaczamy w odrobinie wody i dolewamy do kokosowego płynu. Mieszamy, zdejmujemy z ognia i czekamy aż biała część będzie chłodna. Ostygniętą, jeszcze płynną masę przelewamy na czerwoną część. Teraz szklaneczki ustawiamy prosto i pozostawiamy w lodówce na 1-2h. Gotowy deser dekorujemy wedle uznania.

Smacznego!

Możesz udekorować deser wkładając do szklaneczki małą biało-czerwoną flagę na patyczku.

Jeżeli wystarczy Ci zapału zapoznaj się z przepisem na ciasteczka flagi klikając w link <https://www.mojeypieki.com/przepis/ciasteczka-flagi-czyli-ciasteczka-patriotyczne>

