fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Galaretka pandanowo-truskawkowa bez cukru - przepis

Deser ma warstwy pandanowe rozdzielone truskawkową. Przygotuj je sprawnie, żeby dobrze się połączyły.

Składniki

Galaretka

- 680 ml napoju kokosowego bez dodatku cukru
- ½ łyżeczki esencji pandanowej bez cukru
- 3 łyżeczki agaru w proszku
- 180 g świeżych truskawek

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Wymieszaj 450 ml napoju z esencją pandanową.
2. Zblenduj truskawki z 230 ml napoju. Przecedź przez drobne sito lub gazę; miąższ odłóż do koktajlu albo odrzuć.
3. Podziel płyn pandanowy po połowie do dwóch misek; truskawkowy pozostaw w trzeciej.
4. Do pierwszej porcji pandanowej stopniowo wmieszaj 1 łyżeczkę agaru bez grudek. Mieszając, zagotuj na średnim ogniu; zdejmij. Wlej do silikonowych foremek do ⅓ wysokości; odstaw.
5. Sprawnie przygotuj w czystym garnku płyn truskawkowy z 1 łyżeczką agaru: rozpuść, mieszając zagotuj; zdejmij. Wlej na pierwszą warstwę do ⅔ wysokości; odstaw.
6. Tak samo zagotuj pozostały pandan z 1 łyżeczką agaru. Dopełnij foremki; chłodź co najmniej 1 godzinę. Poluzuj i odwróć na talerz.

Źródło przepisu: https://foodaciously.com/recipe/pandan-strawberry-jelly