

Papájový dezert

Dezert pre milovníkov exotických chutí s Tortovým želé a VEGA Gélom Dr. Oetker.

asi 4 porcie



jednoduchá príprava

do 10 minút



Prísady::

Prísady:

- 1 ks papája stredne veľká
- 2 banany
- zázvor čerstvý (asi 2 cm)
- 2 PL med tekutý
- 2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
- jogurt biely polotučný
- pomarančová šťava z 3 pomarančov
- 1 balenie VEGA Gél Dr. Oetker
- 150 ml voda
- 1 balíček Tortové želé žlté Dr. Oetker
- 125 ml Creme VEGA Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

- ponorný mixér
- 4 ks poháre

- 1 Na prípravu dezertu v mise rozmixujeme papáju s banánom, nastrúhaným zázvorom, medom a pastou pomocou ponorného mixéra. Osem PL odoberieme a doplníme do 350 g bielym jogurtom. Do zvyšku ovocnej zmesi nalejeme pomarančovú šťavu do výsledných 250 ml.
- 2 VEGA Gél pripravíme s vodou podľa návodu na obale. Nalejeme do zmesi s jogurtom a dôkladne zamiešame. Rozdelíme do pohárov a necháme v chladničke stuhnúť.
- 3 Tortové želé zmiešame v kastróliku s druhou ovocnou zmesou a pripravíme podľa návodu na obale. Nalejeme do pohárov na stuhnutú jogurtovú vrstvu a opäť necháme v chladničke stuhnúť na 1-2 hodiny.
- 4 Ozdobíme Creme VEGA.