

JOGURTOWIEC

Składniki:

MASA JOGURTOWA:

- 3 jajka
- 600 ml jogurtu naturalnego
- 500 ml przecieru z ananasa PURENA
- 100 g cukru pudru
- 1 cukier wanilinowy
- 50 g kaszy manny
- 50 g mąki ziemniaczanej lub budyń

FRUŻELINA JEŻYNOWA:

- opakowanie mrożonych jeżyn lub innych ulubionych owoców
- 150 ml wody
- 2 łyżki cukru trzcinowego
- ½ galaretki malinowej lub łyżka mąki ziemniaczanej

SPOSÓB WYKONANIA:

1



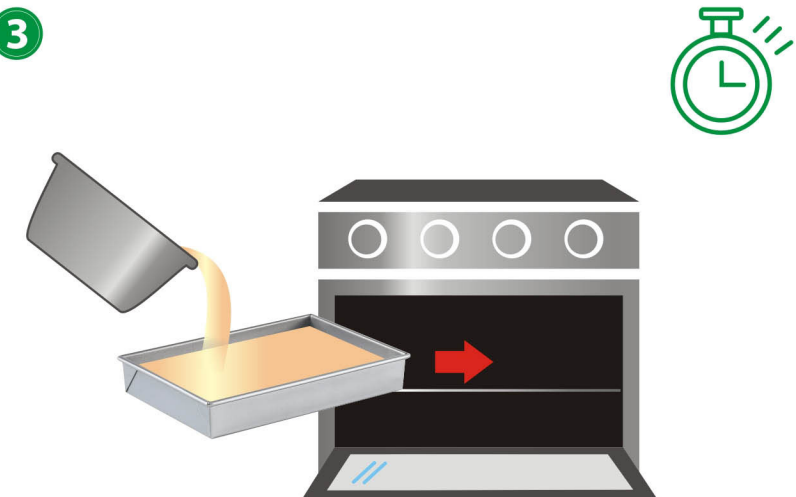
Jajka ubić z cukrami na puszystą masę.

2



Do masy dodać pozostałe składniki i wymieszać do połączenia.

3



Piekarnik nagrzać do 170 C. Masę przelać do wyłożonej papierem do pieczenia formy (24 cm) i wstawić do nagrzanego piekarnika, piec ok. 1 h.

4



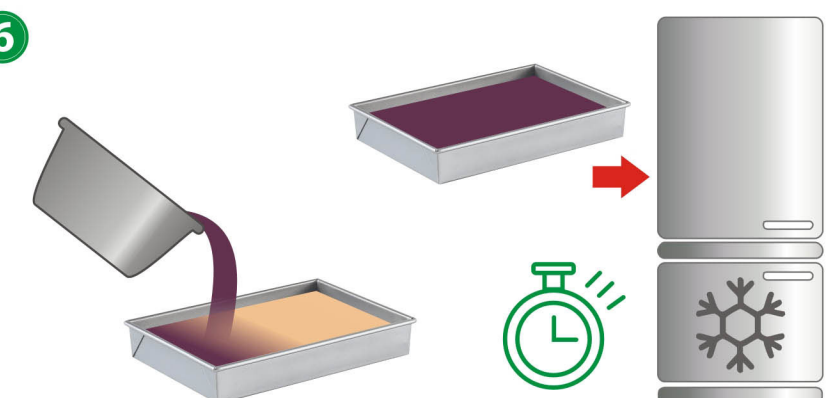
Jeżyny przełożyć do garnka, zalać wodą i podgotować, dodać cukier i podgrzewać do rozpuszczenia.

5



Odparować trochę płynu, dodać galaretkę i wymieszać do połączenia. Odstawić do ostudzenia.

6



Jogurtowiec po upieczeniu odstawić by wystygł, potem na wierzch przelać powoli fruzelinę owocową. Wstawić do lodówki lub w chłodne miejsce na min. 2 h.

