

# Warstwowy deser z dynią

## SKŁADNIKI:

- ♣ 300 g dyni
- ♣ 300 g żurawiny
- ♣ cukier do smaku
- ♣ 300 ml śmietanki kremówki - 36 %
- ♣ 1 opakowanie fiks do bitej śmietany
- ♣ 1 cukier waniliowy
- ♣ 1 łyżka żelatyny lub cytrynowej galaretki w proszku
- ♣ ½ łyżeczki cynamonu



## Wykonanie :

Dynię obrać ze skórki na kawałki. Wrzucić do garnka, podlać odrobiną wody i dusić do miękkości. Ugotowaną dynię zmiksować z **cynamonem i cukrem** (ilość zależy od upodobań smakowych). Dyniowe puree wymieszać z żelatyną lub galaretką i zagotować na małym ogniu, stale mieszając. Ostudzić.

Żurawinę dokładnie umyć pod bieżącą wodą. Kilkanaście owoców zostawić do dekoracji, a resztę zmiksować na puree. Cały czas mieszając, dosypując **cukru**, aż do uzyskania pożądanego smaku. Śmietanę mocno schłodzić w lodówce, a następnie ubijać mikserem na puszystą masę. Pod koniec ubijania wsypać **fiks, cukier puder i cukier wanilinowy**. W dużych szklankach lub pucharkach układać warstwami; mus dyniowy, bitą śmietaną, mus żurawinowy, mus dyniowy i na koniec bitą śmietaną. Wierzch udekorować całymi owocami.

Lena Duc kl.8a