

Mrazený malinový dezert v keksoch Mariela

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mrazené maliny, jogurt a javorový sirup alebo med dáme do kuchynského robota a rozmixujeme na hladkú hmotu.

Na dno väčšej plastovej nádoby s vrchnákom poukladáme vedľa seba 4-6 keksov, na ne nanesieme malinovú zmrzlinu a na vrch opäť poukladáme rovnakým smerom ako naspodu ďalšie kekсы.

Nádobu dôkladne uzatvoríme a dáme aspoň na štyri hodiny do mrazničky (najlepšie cez noc).

Pre podávaním dezert z mrazničky vyberieme asi pol hodinu vopred, aby povolil a dal sa nakrájať. Krájame presne podľa tvaru keksov, a keďže sa spodné kekсы od zmrzliny rozmočili, každú porciu podložíme ešte jedným keksom navyše.

Mrazený malinový dezert ozdobíme čerstvými malinami a lístkami mäty.

Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g - 300 g**
- **MARIELA - bezgluténové čajové kekсы 140 g - 140 g**
- **Mäta pieporná - 5 g**
- **Maliny čerstvé - 400 g**
- **Med včelí kvetový - 50 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

