



MINI SERNICZKI LODOWE Z ZIELONĄ NIESPODZIANKĄ

Przygotowanie:

Roszponkę chwilkę zaparzyć wrzątkiem, odstawić do ostygnięcia. Melona umyć, obrać, pokroić w mniejsze kawałki i zmiksować. Dodać roszponkę i ponownie zmiksować. Jedną galaretkę rozpuścić w jednej szklance wody dodać 2 łyżeczki żelatyny, odstawić. Twaróg wymieszać z cukrem pudrem dodać melona z roszponką, wszystko delikatnie wymieszać dodać tężejącą galaretkę. Wlać do małych foremek silikonowych lub małych pojemniczków i wstawić do zamrażalnika na około 2-3 godziny. Smacznego!

Przepis i zdjęcie pochodzi ze strony cudaismakiregionu.blox.pl

Składniki:

1/2 opakowania [Roszponki Fit&Easy](#)
1/2 melona małego gallo lub gruszka z puszki 2-3
połówki
2 łyżeczki cukru pudru
1 galaretka agrestowa
2 łyżeczki żelatyny w proszku
1/2 wiaderka twarogu zmielonego na sernik