

# Krem jogurtowy

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

## Wspaniały na gorące i nie tylko dni..

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Kaloryczność: 1 kCal

### Potrzebne składniki:

- wiśnie - 1 szkl.
- żelatyna - 4 listki
- wanilia - 2 laski
- żółtka - 2 szt.
- cukier puder - 4 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 2 szt.
- chudy jogurt - 1/2 l
- biszkopty -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Wiśnie opłukać, wydrylować. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Laski wanilii naciąć wzdłuż, wyjąć miąższ. Do miski włożyć żółtka, miąższ wanilii, cukier puder, cukier waniliowy. Utrzeć na jednolitą masę mikserem.
- 2.** Żelatynę wyjąć z wody, wycisnąć, rozpuścić w garnku na małym ogniu. Dodać do masy, wymieszać. Wlać jogurt, wymieszać i wstawić do lodówki. Do pucharków wrzucić po kilka wiśni. Krem ubić mikserem, napełnić nim pucharki, udekorować resztą wiśni i biszkoptami.

**Jak podawać?**  
w pucharkach