Plakto jogurto desertas su uogomis

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 300 g Graikiško jogurto ((aš naudojau „Alma“ graikiško stiliaus jogurtą, 4% riebumo))
- 200 g Plakamosios grietinėlės ((35–36% riebumo))
- 2 valg. šaukštų Cukraus pudros ((arba pagal skonį))
- Vanilės: pusės arbatinio šaukštelio (ekstrakto arba vanilinio cukraus)
- Mėgstamų uogų: braškių, aviečių, šilauogių ar šviežių vyšnių

Gaminimo eiga

1. Grietinėlės plakimas: Į dubenį supilkite pusę šaltos plakamosios grietinėlės ir plakite mikseriu, kol grietinėlė taps standi.

2. Jogurto įmaišymas: Į išplaktą grietinėlę sudėkite visą graikišką jogurtą, supilkite lukusią grietinėlę, suberkite cukraus pudrą ir vanilę ir plakite iki standumo.

3. Patiekimas: Į stiklines ar desertinius dubenėlius sluoksniuokite paruoštą plakto jogurto kremą ir šviežias uogas. Jei norisi, viršų galite papuošti mėtų lapeliu ar keliais kapotais riešutais. Aš turėjau kelis naminius morengus, iškepiau kai liko plakinio nuo rabarbarų pyrago. Morengą sutrupinau, tuomet sudėjau plaktą jogurtą ir šviežias braškes. Tokia pagreitinta ir kur kas gaivesnė pavlova.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt