



# Papájový dezert

asi 4 porce



snadná příprava

do 10 minut



## Přísady::

### Přísady:

- 1 ks papája střední
- 2 ks banán
- zázvor čerstvý (asi 2 cm)
- 2 PL med tekutý
- 2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
- jogurt bílý polotučný
- šťáva pomerančová z 3 pomerančů
- 1 balení VEGA Gel Dr. Oetker
- 150 ml voda
- 1 balíček Dort-želé žluté Dr. Oetker
- 125 ml Creme VEGA Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

- ponorný mixér
- 4 ks dezertní poháry

- 1 Na přípravu dezertu v míse papáju s banánem, nastrohaným zázvorem, medem a pastou rozmixujeme pomocí ponorného mixéru. Osm PL odebereme a doplníme do 350 g bílým jogurtem. Do zbytku ovocné směsi nalijeme pomerančovou šťávu do výsledných 250 ml.
- 2 VEGA Gel připravíme s vodou podle návodu na obale. Nalijeme do směsi s jogurtem a důkladně zamícháme. Rozdělíme do pohárů a necháme v chladničce ztuhnout.
- 3 Dort-želé smícháme v kastrůlku s druhou ovocnou směsí a připravíme podle návodu na obale. Nalijeme do pohárů na ztuhlou jogurtovou vrstvu a opět necháme v chladničce ztuhnout na 1-2 hodiny.
- 4 Ozdobíme Creme VEGA.

