1/2 l jeżyn, 1 opakowanie galaretki truskawkowej lub o smaku owoców leśnych, 1 łyżka żelatyny, 1 szklanka jogurtu naturalnego, 1 szklanka śmietanki, 3 łyżki cukru, 1/2 szklanki mleka

Galaretkę owocową rozpuścić wg przepisu na opakowaniu. Jeżyny przebrać i opłukać. Część galaretki wlać do głębokiej miski o średnicy 19-20 cm. Do galaretki wsypać jeżyny. Resztę wlać do głębokiego talerza i odstawić do zastygnięcia. Po stężeniu pokroić galaretkę z talerza w niedużą kostkę.

Mleko zagotować z cukrem. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, gdy napęcznieje, wymieszać z gorącym mlekiem do rozpuszczenia. Dodać jogurt, śmietanką i dokładnie połączyć, wrzucić kostki owocowej galaretki, wymieszać, wylać na zastygnięte jeżyny, odstawić do stężenia.

Przed podaniem wstawić **na kilka sekund** do gor**ą**cej wody, wyłożyć na płaski talerz, udekorować jeżynami.

Nazwę deserowi nadał mój mąż Jacek, synowie poparli go entuzjastycznie (akurat oglądali w TV teledysk z filmu "Godzilla") - 30.08.98r

Przepis własny