

Deser Ptasie Mleczko



ANIA2610



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko skondensowane niesłodzone	500 gram (kartonik)
galaretka cytrynowa	2 opakowania
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
gorąca woda	ok. 750 ml (4 niepełne szklanki)
biszkopty okrągłe	1 opakowanie
czekolada deserowa	1/2 tabliczki
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Biszkopty rozkładam na wyłożonej folią spożywczą tortownicy. Delikatnie nawilżam je przegotowaną wodą (silikonowym pędzelkiem).
- KROK 2 Galaretki z żelatyną rozpuszczam we wrzącej wodzie i pozostawiam do momentu, aż zaczną tężeć.
- KROK 3 Schłodzone przez całą noc mleczko, wyjmuję z lodówki, przelewam do dużej miski i miksuję do momentu, aż znacznie zwiększy objętość i zacznie gęstnieć.
- KROK 4 Tężejące galaretki dolewam stopniowo, cały czas miksując. Masa powinna być "napuszona" i lekko gęstnieć.
- KROK 5 Masę dzielę na pół - jedną część przekładam do innej miski, dodaję kakao i miksuję, aby była jednolicie gładka (trzeba to robić szybko, gdyż gęstnieje). Przekładam na biszkopty i równomiernie rozprowadzam silikonową łopatką.
- KROK 6 Resztę masy (jasnej) ponownie miksuję, aby była gładka (szybko tężeje, a grudek nie chcemy) i przekładam do tortownicy - wstawiam do lodówki. Przed podaniem dekoruję startą czekoladą.

