

Deser z budyniem, piankami i watą cukrową



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Warstwa budyniowa

galaretka	ametystowa o smaku wieloowocowym 1
barwnik spożywczy do ciast	różowy według uznania
mleko	500 ml
cukier	2 łyżki
budyń waniliowy	1

Warstwa piankowa

Pianki marshmallow	86 g
woda	1 łyżka

Dodatkowo

słodycze	wata cukrowa
-----------------	--------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Najpierw przygotowujemy warstwę budyniową. W połowie mleka rozpuszczamy budyń. Pozostałe mleko zagotowujemy z cukrem, wlewamy rozpuszczony budyń i gotujemy mieszając do zgęstnienia. Garnek zdejmujemy z ognia, wsypujemy galaretkę w proszku i energicznie mieszamy, aż się cała rozpuści. Dodajemy szczyptę barwnika aby wzmocnić kolor. Masę odstawiamy na kilka minut do lekkiego przestygnięcia.
2. Porcję budyniu dajemy do szklanek.
3. Przygotowujemy warstwę piankową. Pianki wraz z wodą rozpuszczamy w kąpeli wodnej.
4. Przekładamy masę do szklanek. Jest ona ciągnąca, więc można nią zrobić wzorki na szklankach.
5. Na koniec nakładamy watę cukrową.
6. Gotowe!

