

## galaretka z zagęszczonego mleka

### SZNYCEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mleko zagęszczone</b>	600 ml
<b>kakao</b>	32 g
<b>jajko</b>	
<b>cukier</b>	60 g
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

żelatynę moczę w zimnej wodzie, a następnie zagotowuję. Kakao mieszam z małą ilością zimnej wody, a następnie dodaję do gorącej żelatyny, mieszam. Żółtko ucieram z cukrem, dodaję mleko, żelatynę z kakao i ubijam trzepaczką. Z białka ubijam pianę, łączę z masą, mieszam i rozlewam do salatek . Podaję po zastygnięciu.