

galaretka z zagęszczonego mleka

SZNYCEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------------|--------|
| mleko zagęszczone | 600 ml |
| kakao | 32 g |
| jajko | |
| cukier | 60 g |
| Żelatyna wieprzowa Prymat | |

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 salaterek . Podaję po zastygnięciu.