

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 salatek . Podaję po zastygnięciu.