

Pasiasty galaretkowiec



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	2 litry
cukier puder	3/4 szklanki
cukier waniliowy	3 opakowania
Żelatyna wieprzowa Prymat	80 g
galaretka	8 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotowa? z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. W 500 ml ciep?ej wody rozpuszczamy ?elatyn?, a nast?pnie wlewamy do mleka i delikatnie mieszamy. 1,5 szklanki mleka wlewamy do formy o wymiarach 26x35,5 cm. i wstawiamy do lodówki. (Ja ustawi?am lodówk? na 4°C i potrzebowam tylko 15 min, by galaretka st??a?a). Pozosta?e mleko w garnku przykrywamy pokrywk? i pozostawiamy na piecu by by?o w ciep?e. Przygotowujemy galaretki. Rozpuszczamy jedn? galaretk? w 1,5 szklanki ugotowanej wody i pozostawiamy do przestygni?cia a nast?pnie wylewamy na bia?? galaretk? i ponownie sch?adzamy. Czynno?? powtarzamy a? do sko?czenia si? mleka i galaretek. Je?li mleko nam zg?stnieje podgrzewamy chwilk?, ci?gle mieszaj?c. Proponuj? rozpuszcza? po dwie galaretki b?dzie szybciej. Smacznego !!

Ciasto, wystarczy lekko obkroi? od brzegów formy a nast?pnie mo?na kroi?, z ?atwo?ci? wychodzi, nie przykleja si?, Nale?y jednak pami?ta? by zaczyna? od wylania mleka.