

ptasie mleczko\ " Miłoszka



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bite śmietany w proszku	4 szt
galaretki truskawkowe	2 szt
galaretka agrestowa	
galaretka wiśniowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

galaretki truskawkowe rozpuścić w 0.5 litra wody to samo zrobić z agrestowymi tylko wiśniową/pomarańczową przyrządzić wg przepisu na opakowaniu. brytfannę lub duże naczynie żaroodporne wyłożyć biszkoptami a pomiędzy biszkopty wsypać kulki czekoladowe (do mleka). Kiedy galaretki ostygną 2 bite śmietany przyrządzić w 200ml mleka i zmiksować z zimnymi galaretkami truskawkowymi, wlać delikatnie do wyłożonego biszkoptami i kulkami czekoladowymi naczynia. Kolejne 2 bite śmietany przyrządzić tak samo w 200ml mleka i zmiksować z galaretkami agrestowymi wlać delikatnie na pierwszą warstwę truskawkową. Wstawić do lodówki. Kiedy galaretka wiśniowa zacznie delikatnie tężeć wylać ją na wierzch. Kiedy stężeje galaretka wiśniowa deser jest gotowy

Smacznego!!!

Oczywiście galaretki można wg własnego uznania wybrać chodzi o to żeby były kolorowe