

super deser

AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	3 szkl
śmietana	1 duża
cukier	0,5 szkl
cukier waniliowy	1 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżeczek
galaretka	4 różnych
brzoskwinie	1 puszka
winogrona	20 dkg
truskawki	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy galaretki wg uznania by zaczęły tężeć ale każdą w różnych odstępach czasu. Mleko i cukry zagotować i ostudzić. Żelatynę rozpuścić w 0,5 szkl wody by napęczniała. Zimne mleko zmiksować ze śmietaną, żelatyną i podzielić na połowę. Zostawić by stężało. Przygotowujemy okrągłą formę. Jedną część wylewamy masę na to pokrojone brzoskwinie i zalewamy galaretką na to dajemy gdy stężeje winogrono i znów zalewamy galaretką i czekamy aż zgęstnieje. Następnie truskawki i zalewamy ponownie dowolną galaretką jak stężeje dajemy masę śmietanową i zalewamy galaretką.