

Wesołe galaretki



AGUNESU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka owocowa	2 opakowania
śmietana	1 opakowanie
owoce	1-2 szt.
wódka	100 ml
woda	600 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Potrzebne są dwie różnokolorowe galaretki. Najpierw robimy jedną w mniejszej ilości gorącej wody niż na opakowaniu - 300ml. Mieszmamy do rozpuszczenia proszku i dodajemy 50 ml wódki. Wlewamy do prostokątnego naczynia i odstawiamy do stężenia. Gdy 1 warstwa stęższe wystarczająco, w ten sam sposób rozrabiamy drugą galaretkę i zalewamy nią tą pierwszą, tak by powstał dwie warstwy. Odstawiamy do całkowitego ostygnięcia i stężenia. Śmietanę 36% ubijamy na sztywno. Owoce, np. brzoskwinie, myjemy i kroimy na mniejsze kawałki (jeśli trzeba).

Gotową galaretkę kroimy na prostokąty, dekorujemy bita śmietaną i owocami.