

Babka galaretkowa



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rozne galaretki (w roznych kolorach)

200 ml śmietany

5 lyzeczek zelatyny

szklanka wody

jogurt naturalny 600 ml

cukier puder 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki zrobilam wedlug instrukcji na opakowaniu ale zmniejszajac ilosc wod. Nalzy dać połowe. Walał do pojemniczków kwadratowych i dala na 20 minut do zmarzalnika zeby sie szybko sciele (mozna do lodowki). Gotowe wyjetam i pokroilam w kostke mniejsza, wieksza jak lecialo. Jogurt naturalny wlozylam do miski, wymieszalam ze śmietana i cukrem. Zelatynie rozpuscilam we wrztku (szklanka) i odstawilam do wystygnięcia. Zimną, wlałam do naczynia z jogurtem i wymieszalam dokładnie lyzka. Kostki galaretki wrzucilam do masy jogurtowej, wymieszalam i wlałam do wazy dwoch naczyń, keksowki i małej formy na babke. Następnie schlodzilam deser w lodowce przez noc do całkowitego stezenia. Rano nalałam goracej wody do duzej miski, wsadzila na kilka sekund formy z galaretkami i przełożyla zawartość na talerze. Podalam koleżankom corki pokrojony w plasty.