

kolorowy mleczak



KATARZYNA108



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1litr
galaretki cztery kolory	4
cukier wanilinowy	2torebki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

trzy galaretki rozpuścić każdą w półtoraj szklanki wody każdą w osobnym naczyniu tak żeby po zastygnięciu pokroić je w kostki mleko 3,2% jeden litr zagotować z 1 szklanką cukru i cukrem waniliowym po zagotowaniu wystudzić rozrobić 6łyżek dużych żelatyny tak jak na opakowaniu i dolać do mleka dobrze wymieszać galaretki pokrojone w drobną kostkę wyłożyć do tortownicy wlać na to tężejące mleko i wstawić do całkowitego stężenia do lodówki mdzy czasie przygotować czwartą galaretkę w pół litrze wody i łyżeczką żelatyny gdy zacznie lekko tężeć wylać do tortownicy na mleko i czekać aż stężeje