

Galaretka w śniegu



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana kwaśna 12% duża 2 op

galaretka owocowa 5 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

4 galaretki przygotowujemy wg przepisu każdą osobno (w tym przypadku jest to malinowa, truskawkowa, agrestowa i pomarańczowa). Schładzamy i po wystygnięciu wstawiamy do lodówki do zastygnięcia. Po zastygnięciu galaretki kroimy w sporą kostkę. Ostatnią (cytrynową) rozrabiamy w 1/2 szklanki gorącej wody i schładzamy. Śmietanę wlewamy do naczynia, miksujemy i dodajemy chłodną galaretkę cytrynową i chwilę miksujemy. Do śmietany wkładamy pokrojone galaretki, lekko mieszamy, nakładamy do pucharków i wstawiamy do lodówki na około godziny.