Śmietankowy miks galaretkowy



IZABELA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretki owocowe	4 sztuki
śmietana	400 ml
mleko	3 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 opakowanie
cukier	3/4 szklanki
galaretka cytrynowa	1 szt
woda	125 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki owocowe rozpuszczamy w połowie wody na opakowaniu każdą z osobna. Zostawiamy do stężenia ,a następnie kroimy w kosteczkę .
Żelatynę moczymy w pół szklanki wrzątku i pół szklanki ciepłego mleka.
Zostawiamy do wystudzenia.
Mleko miksujemy ze śmietaną i cukrem dolewamy rozpuszczoną żelatynę .
Dodajemy pokrojone galaretki i wylewamy do formy lekko posmarowanej olejem po to by po zastygnięciu łatwiej nam się odklejała od ścianek formy.
Galaretkę cytrynową rozpuszczamy w 500 ml wrzątku ,studzimy czekamy by lekko stężała i zalewamy masę śmietankową .
Zostawiamy do dokładnego stężenia.