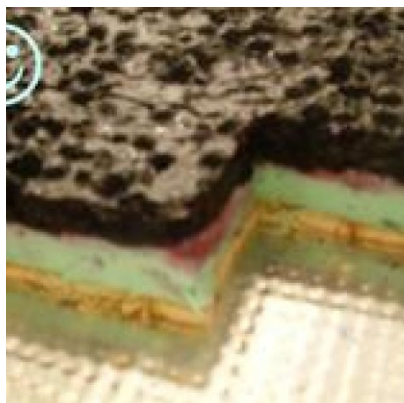


Niebieskie ptasie mleczko.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatników	20 dag
galaretki szafirowe Wodzisław	2 opak
galaretki niebieskie Wodzisław	2 opak
mleko zagęszczone niesłodzone	375 ml
jagód	2,5 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki niebieskie rozpuścić w 3 szklankach gorącej wody, szafirowe w 2 szklankach. Ostudzić. Dużą blachę do ciast wyłożyć folią aluminiową, wyłożyć dno herbatnikami. Gęstniejącą galaretkę-galaretka ma być naprawdę gęsta, prawie jak kisiel-ubijać mikserem na najwyższych obrotach przez ok.3 minuty. Po tym czasie wlewać mleczko zagęszczone i ubijać jeszcze ok.3 minuty. Wylać na herbatniki i wstawić do lodówki dosłownie na 10 minut. Do tężejących galaretek szafirowych wsypać umyte i osuszone jagody, wymieszać i wylać na ptasie mleczko. Wstawić do lodówki, aż galaretka stężeje. Deserek jest lekki i delikatny. A dla dzieci ma ciekawy, smerny kolor. Smacznego