

Deserek z galaretki



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka pomarańczowa	2 opakowania
bita śmietana	1 opakowanie
mleko	200 ml
posypka cukierkowa	wg uznania
czekolada	2-3 kostki
owoce	20 dag (każdego rodzaju)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę pomarańczową (lub inną- wg uznania)gotujemy w wodzie jak pisze na opakowaniu. Później wlewamy do szklaneczek tak do połowy. Trochę odlewamy do płaskiego naczynia. Wszystko dajemy na podwórko lub odstawiamy żeby trochę się oziębiła. Po kilkunastu minutach wstawiamy do lodówki. Po 2 godzinach wyciągamy. ubić bitą śmietanę z mlekiem. Wziąć galaretkę z płaskiego naczynia i pociąć w małe kwadraciki. Do każdej szklaneczki włożyć odrobinę bitej śmietany, do tego po 2-3 kwadraciki galaretki i przyozdobić różnymi owocami, posiekaną czekoladą lub posypką cukierkową, (ozdabiamy wg uznania)