

kolorowe galaretki



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

galaretka poziomkowa	1
galaretka agrestowa	1
śmietana 12%	200 ml
cukier	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki przyrządzamy zgodnie z przepisem na opakowaniu. Śmietankę miksujemy z cukrem pudrem, dodajemy żelatynę rozpuszczoną w 50 ml wrzątku i 25 ml zimnej wody. Ponownie mieszamy. Do przezroczystych szklanek wlewamy trochę zielonej galaretki, wkładamy do szklanki do lodówki, aż galaretka stężeje. Następnie wlewamy białą masę i ponownie wkładamy do lodówki. Kolejno czerwoną galaretkę i tak do zapełnienia szklanki.