

Słodkie jajeczka



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wydmuszki z kurzych jaj	4-5 szt, zależy od wielkości
duża strzykawka	
galaretka	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowane wydmuszki przepłukujemy w środku wodą (za pomocą strzykawki). Osuszamy. Dolną dziurkę zaklejamy taśmą klejącą. Wydmuszki wstawiamy do kieliszków do jajek lub opakowania po jajkach (tzw. wytłaczanka). Galaretkę rozpuszczamy w 1,5 szklanki wody i odstawiamy do wystygnięcia. Jak galaretka zacznie lekko gęstnieć to za pomocą strzykawki napełniamy nią wydmuszki. Odstawiamy do lodówki do stężnięcia (2-3 godziny). Gotowe jajka wkładamy na 2-3 sekundy do gorącej wody (ułatwia to obieranie) i delikatnie zdejmujemy z nich skorupki. Możemy je wykorzystywać do dekoracji, ale także potraktować jako atrakcyjną formę podania deseru z galaretki (możemy ozdobić bitą śmietaną i owocami). Ja użyłam galaretki szafirowej (ciemnoniebieska).