Kolorowe tęczowe desery

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka malinowa	1 szt
galaretka agrestowa	1 szt
zsiadłe mleko	400 ml
cukier waniliowy	1 łyżeczka
maliny świeże	25 dag
cukier	1 łyżka
biszkopty okrągłe	1 paczka
winogrona	do dekoracji
galaretka różowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę rubinową rozpuścić w 400 ml gorącej wody. Przestudzić, wlać do salaterek lub foremek muffinkowych. Odłożyć do stężenia. Galaretkę agrestową rozpuścić w bardzo małej ilości wrzącej wody. Zsiadłe mleko zmiksować z cukrem waniliowym i przestudzoną agrestową galaretką (można dosłodzić cukrem pudrem). Wyłożyć na zastygniętą galaretkę rubinową. Odłożyć do lodówki. Maliny włożyć do rondla, wlać 1/2 szkl wody, dodać cukier, zagotować. Następnie zmiksować, wsypać galaretkę malinową, dokładnie wymieszać, przestudzić. Mus malinowy wyłożyć na zastygnięte zsiadłe mleko. Na wierzch ułożyć biszkopty, odłożyć do całkowitego zastygnięcia. Foremki odwracać do góry dnem, wyjąć deser, ozdobić.