

Masa z kryształkami



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 szt.
cukier	1 szkl.
galaretki w różnych kolorach	3 opak.
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować galaretki, wylać każdą na oddzielny płaski talerz lub blachę. Po ostygnięciu pokroić w kostkę. Ugotować żelatynę w niecałym pół litrze wody. Żółtka utrzeć z cukrem i margaryną, dodać pianę z białek, ciepłą żelatynę. Wymieszać wszystko z kostkami galaretki i wlać do tortownicy. Ładnie wygląda podawane w pucharkach na lody.