

Galaretki



USMIECH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

galaretka agrestowa

galaretka pomarańczowa

śmietana 18 proc

cukier puder

bita śmietana

Żelatyna wieprzowa Prymat

galaretka truskawkowa 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki przyrządzić wg przepisu i wstawić do lodówki, aby stężały. Gdy zastygną pokroić w kostkę. W międzyczasie ubić śmietanę z cukrem pudrem, a następnie dodać do niej schłodzoną i rozpuszczoną wcześniej żelatynę w 1/3 szkl wody (wg przepisu na opakowaniu) i wszystko dokładnie wymieszać. Galaretki naprzemiennie wrzucić do formy i wszystko zalać masą śmietanową. Wstawić do lodówki, aby stężało. Wierzch ciasta udekorować dowolnymi owocami i bitą śmietaną.