

Babeczki lodowe i galaretowe



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 30%	0, 5l
cukier puder	pół szklainki
galaretka zielona	2
brzoskwinie	2
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować żelatynę i galaretkę. Śmietane ubić z cukrem i dodać zimną żelatynę. Zmiskować. Brzoskwinie i winogron pokroić drobno. Do ozdobnych kubeczków wlać galaretkę i wrzucić owoce(połowę). Wstawić do lodówki. Do kolejnych kubeczków dać ubitą śmietanę- do połowy i wsypać owoce(połowa) i dodać resztę śmietany. Włożyć do zamrażarki. Najlepiej na noc, a rano będziemy mieć stężałą galaretkę i zamrożoną śmietanę.