Deser z galaretką

AGNIESZKA200

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

galarentka czerwona (truskawkowa, wiśniowa)	2 szt
galaretka cytrynowa	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 0.5 litra gorącej wody wsypujemy obydwie truskawkowe galaretki i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia.Kiedy ostygnie ale jeszcze nie zacznie tężeć przelewamy do dość dużego naczynia i ubijamy mikserem na pianę.Przestajemy kiedy piana uzyska bladoróżowy kolor i zaczyna się \"marszczyć\" podczas ubijania.Małą tortownicę szczelnie wykładamy ciasteczkami a na to ubitą pianę i dokładnie wyrównujemy.Wkładamy na ok godzinkę do lodówki a w międzyczasie w szklance gorącej wody rozpuszczamy cytrynową galaretkę i zostawiamy do całkowitego ostygnięcia.Następnie wylewamy ją na stężałą piankę i znów siup do lodówki lub do zamrażalnika.Stężeje bardzo szybko.