

Arbuzowe galaretki



Autor: EIMar

Przepisów: 63 Ocena: 466



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 3 galaretki czerwone
- 2 galaretki zielone
- 120 ml śmietanki 30%
- 2 kostki czekolady (lub więcej jeśli ktoś chce)

Sposób przygotowania:

- 1 Keksówkę o wymiarach 20x12 cm wyłóż folią aluminiową. Jedną galaretkę zieloną rozpuść w 250 ml wrzącej wody, odstaw do ostudzenia. Mniej więcej 1/3 galaretki wlej do keksówki, włóż do lodówki do stężenia. Do pozostałej galaretki dodaj połowę śmietanki. Wylej na zastygniętą zieloną galaretkę i włóż do lodówki. Wszystkie czerwone galaretki rozpuść w 950 ml wrzącej wody, odstaw do wystudzenia – włóż do lodówki. Gdy galaretkę będzie mocno schłodzona, ale płynna wlej ją do keksówki i zostaw do stężenia. Ostatnią galaretkę agrestową rozpuść w 250 ml wrzącej wody, ostudź. Do 2/3 galaretki wlej pozostałą śmietankę, wymieszaj. Wylej ją do keksówki i znowu włóż do lodówki. Gdy warstwa ze śmietaną stężeje, wlej pozostałą zieloną galaretkę i ponownie włóż do lodówki. Po co najmniej 2 godzinach od stężenia ostatniej warstwy (a najlepiej po całej nocy chłodzenia w lodówce) wyciągnij galaretkę na deskę i zdejmij folię. Pokrój w plastry grubości 1-1,5 cm. Każdy plaster pokrój w trójkąty. Czekoladę rozpuść w kąpeli wodnej. Wykałaczką namaluj pestki. Odstaw do zastygnięcia czekolady. Małe galaretki arbuzowe doskonałe na letnie przyjęcia.



Twoje notatki do przepisu: