

Galaretkowiec



Autor: **Mechanik79**
Przepisów: **127** Ocena: **5741**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 różnokolorowe galaretki w tym 1 cytrynowa
- 375 - 400 ml śmietany kremówki 30 %
- 2 łyżeczki cukru pudru
- woda

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowałem 3 galaretki, każdą w połowie zadanej ilości wody czyli w 250 ml wody. Wlałem je na 3 talerze i pozostawiłem do całkowitego stężenia czyli ok 1h. Po tym czasie przygotowałem 4 galaretkę - cytrynową. Kiedy galaretką jest już chłodna a jeszcze nie widać śladów tężenia ubiłem śmietanę z 2 łyżeczkami cukru pudru i po trochu łączyłem z galaretką ciągle mieszając. Formę, najpraktyczniejsze są keksówki, wyłożyłem folią aluminiową i układałem "węże galaretkowe" przelewając każdą warstwę zmiksowaną śmietaną. Gdy galaretkowiec był już przygotowany to wylądował w lodówce do całkowitego stężenia.

Desery i nie tylko znajdziesz na moim blogu

Twoje notatki do przepisu: