

Kolorowy pucharek z trzema galaretkami



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22175**



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- galaretek o różnych smakach (agrestowa, wiśniowa, cytrynowa), 3 torebki
- śmietanki kremówki, 1 kubek
- waniliowy, 1 cukier
- gorzkiej czekolady, 5 dkg
- listki mięty lub melisy cytrynowej

Sposób przygotowania:

- 1 Każdą z galaretek osobno rozrób w 1,5 szklanki gorącej wody. Mieszaj, aż grudki cukru i żelatyny całkowicie się rozpuszczą.
- 2 Następnie każdą z galaret wlej do osobnego płaskiego naczynia i pozostaw w lodówce do czasu, aż zastygnie.
- 3 Śmietankę ubij na sztywno z dodatkiem cukru waniliowego.
- 4 Owoce umyj, obierz ze skórki, pokrój na cząstki. Czekoladę zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.
- 5 Stężałe galaretki pokrój w drobną kosteczkę.
- 6 Do pucharków deserowych włóż po porcji mieszanki trzech smaków galaretek.
- 7 Na każdą wyciśnij duży kleks bitej śmietany. Udekoruj przygotowanymi owocami. Śmietanę posyp odrobiną wiórków czekoladowych, a cały deser przybierz gałązką melisy lub mięty.

Twoje notatki do przepisu: