

puszek królewski



Autor: **martitta203**
Przepisów: 2 Ocena: 4



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- puszka mleka skondensowanego, 1
- czerwona galaretka, 2
- zielona galaretka, 2
- pomarańczowa galaretka, 1
- okrągłe biszkopty, 1 paczka
- miękkie owoce np. banan, 3

Sposób przygotowania:

- 1 zielone galaretki rozpuścić w 3 szklankach gorącej wody. W innym naczyniu w 3 szklankach gorącej wody rozpuścić galaretki czerwone. Oba rodzaje galaretek ostudzić, wstawić do lodówki.
- 2 mleko skondensowane rozleć do dwóch naczyń, a następnie mocno ubij mikserem ok. 15 min. aż do uzyskania puszystej piany. Jedną część mleka połącz z czerwoną galaretką, dokładnie ubij mikserem. Tortownicę wysmaruj masłem, wyłóż biszkoptami, wlej czerwoną galaretkę z mlekiem.
- 3 zmiksuj ubite mleko z zieloną galaretką wylej na wierzch, delikatnie zmacz łyżką, by barwy galaretek się przenikały. Na wierzchu ułóż pokrojone owoce zalej pomarańczową galaretką wstawić do lodówki by stężała.

Twoje notatki do przepisu: