

Śmietanowiec.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **601** Ocena: **12636**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 500 ml śmietanki kremówki 30 %
- 300 ml mleka
- 3¼ szkl.cukru
- 50 g żelatyny
- 3 ulubione galaretki w różnych kolorach

Sposób przygotowania:

- Galaretki rozpuścić każdą w szklance wrzątku, i pozostawić do wystygnięcia następnie wstawić do lodówki (robiłam wieczorem), najlepiej na noc, żeby dobrze ściągnęły i ładnie się kroily. Następnego dnia galaretki pokroić w kosteczkę. Odląć 1/3 szklanki mleka, zagotować i wsypać paczkę żelatyny dobrze wymieszać, resztę mleka zagotować z cukrem, wyłączyć palnik i wrzucić część mleka z żelatyną dobrze wymieszać, w ten sposób unikniemy grudek. Czekamy aż mleko będzie w temp. pokojowej, wlać śmietankę, szybko wymieszać i wsypać galaretki kryształki, i również szybko wymieszać i przelać do formy silikonowej od babki, lub do zwykłej blaszki jeśli nie macie. Wstawić do lodówki na kilka godz. i gotowe :-)



Twoje notatki do przepisu: