

Warstwowa galaretka

Warstwowa galaretka cytrynowo malinowa z bitą śmietaną

4 porcji



łatwy

60 Min.



Składniki:

Galaretki:

1 opak. Galaretki o smaku cytrynowym Dr. Oetkera
1 opak. Galaretki o smaku truskawkowym Dr. Oetkera
600 ml wody (wrzącej)
300 ml śmietanki 30% tł.

Do dekoracji:

200 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
1 łyżeczka cukru pudru
1 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera
1 szt. cytryny (plasterek)
1 szt. truskawek (plasterek)
4 listki mięty

1 Sposób przygotowania:

Każdą galaretkę rozpuść w 300 ml wrzątku. Z tych 300 ml odlej po 150 ml galaretki i wymieszaj ze 150 ml śmietanki. W ten sposób otrzymasz 4 kolory galaretek. 4 pucharki o pojemności ok. 250 ml. Galaretki wylewaj cienkimi warstwami na przemian galaretka śmietankowa i galaretka owocowa. Wstaw do lodówki, do stężenia każdej warstwy, następnie wylej kolejną.

2 Dekorowanie:

Śmietankę ubij z cukrem pudrem wymieszanym ze śmietan fixem. Śmietankę przełóż do woreczka z ozdobną końcówką zakończoną gwiazdką. Gotowe galaretki udekoruj rozetkami ze śmietanki i owocami.