

Domowe ptasie mleczko z galaretką i owocami

Witam Was bardzo serdecznie ☺ Pięknie pracujecie w swoich domach, dziękuję Wam za zdjęcia. Na dzisiejszej lekcji proponuję Wam do wykonania domowe ptasie mleczko z galaretką i owocami.

Potrzebujemy:

2 opakowania galaretki (truskawkowa i cytrynowa),

2 kubki śmietany 30% (po 200g. każda),

1 jogurt naturalny (400 g),

2 łyżki żelatyny,

pół szklanki cukru pudru (możecie dać mniej jeśli nie lubicie bardzo słodkich deserów)

Wykonanie

1. Rozpuść galaretki wg przepisu na opakowaniu (w dwóch osobnych miseczkach). Ostudź i włóż do lodówki.
2. Przelej śmietanę do wysokiego naczynia, ubij mikserem lub ręcznie (pamiętaj o zachowaniu ostrożności gdy używasz sprzętu elektrycznego), dodaj cukier puder.
3. Do ubitej śmietany dodaj jogurt naturalny – wszystko razem wymieszaj.
4. Żelatynę zalej gorącą wodą i wymieszaj (odmierz ok. 10 łyżek gorącej wody - tyle, żeby rozpuścić w niej żelatynę).
5. Do masy śmietanowo-jogurtowej dodaj rozpuszczoną żelatynę i wymieszaj.
6. Zimna galaretkę pokrój w kostkę.
7. Przygotuj wysokie pucharki lub szklanki. Na sam spód naczynia wlej część masy śmietanowo-jogurtowej, na masę połóż część galaretki żółtej, polej masą, następnie włóż galaretkę czerwoną i polej masą. Włóż deser do lodówki na ok 2 godziny, kiedy już będzie gotowy możesz na górę deseru położyć owoce (maliny, truskawki, kiwi).

Jeśli pokusicie się o wykonanie tego deseru poproszę o zdjęcie. Możecie również przestać do mnie zdjęcie innego deseru lub potrawy którą zrobiliście w domu.

SMACZNEGO!!!

