



małe co nieco

Autor: Natalia

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Sposób przygotowania

Galaretki pomarańczową, cytrynową, wiśniową i winogronową przygotowujemy wsypując każda do 500 wrzątku. Czekamy do ostygnięcia. Na dno szklanki/pucharka wlewamy pierwszą z galaretek i wkładamy naczynie do zamrażarki. Kiedy galaretka stężeje wlewamy na nią kolejną galaretkę w innym kolorze i znowu wkładamy do zamrażarki i tak samo postępujemy z kolejnymi dwoma. Następnie trzeba zagotować wodę i wlać ok 1/5 szklanki wody, rozmieszczenie w tym ostatnią galaretkę malinową. Należy poczekać aż ostygnie. Śmietankę łaciata należy ubić z łyżeczką cukru pudru. Do ubitej śmietanki dodać zimną malinową galaretkę. Powstałym kremem dekorujemy galaretki. Na koniec śmietankowy dekorujemy gotowymi kulkami lub dodajemy owoce do naszego deseru.

Wskazówki

Na zdjęciu deserki są przygotowane w kieliszkach 50ml

Składniki deseru

1 galaretka pomarańczowa

1 galaretka cytrynowa

1 galaretka wiśniowa

1 galaretka winogronowa

1 galaretka malinowa

1 śmietanka łaciata 36% 250ml

kolorowe dekoracje np kulki