



## Małe co nie co z łaciatego stworka ;)

Autor: Wanda

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

## Przygotowanie

### Krok 1

Każda galaretkę rozpuścić w osobnym naczyniu w połowie przewidzianej w przepisie wody. Przygotować żelatynę, połączyć z gorącym mlekiem, doprowadzić do wrzenia, dodać cukier puder i ostudzić do temp. pokojowej. Połączyć mleko ze śmietanką i odstawić w chłodne miejsce. Galaretki pokroić w dużą kostkę. Formę keksową wysmarować cienko masłem, ułożyć kostki galaretki na przemian kolorami zalewając zastygającym mlekiem ze śmietaną, schłodzić w lodówce aż całkiem zastygnie.

## składniki

2 galaretki owocowe o różnych kolorach

2 łyżki żelatyny

0,5l. śmietanki 36% Łaciata

0,5 szkl. cukru pudru

1 szklanka mleka Łaciate

masło Łaciate do wysmarowania formy