

www.SztukaKulinarna.pl

Galaretka rabarbarowa

ilość porcji **8** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
30	dkg	rabarbaru	
10	dkg	cukier	
150	ml	śmietana	
	litr	woda	
2	dkg	żelatyny	
3	dkg	cukier puder	

Przepis Rabarbar oczyścić, opłukać, pokrajać na kawałki, zalać wrzącą wodą, ugotować, odcedzić. Następnie wymieszać z cukrem i namoczoną w zimnej wodzie żelatyną, zagotować mieszając. Kompotierki wypłukać zimną wodą, wlać galaretkę i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem dekorować ubitą śmietanką z cukrem. Składniki

30 dkg rabarbaru, 10 dkg cukru, 150 ml śmietanki kremowej, 0.5 l wody, 2 dkg żelatyny, 3 dkg cukru pudru.