

www.SztukaKulinarna.pl

Galaretka waniliowa z truskawkami

ilość porcji **6** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	szt	jajko	
2	szklanka	mleko	
3	łyżki	cukier	
2	łyżeczki	żelatyny	
15	dkg	truskawki	
250	gram	śmietana	
1	łyżeczki	cukier puder	

Przepis Jaja wymyć, oddzielić żółtka, utrzeć z cukrem. Wlewać gorące mleko do utartych jajek, mieszając i zaparzyć masę jajeczną. Gdy zgęstnieje, zdjąć z ognia i dodać zapach waniliowy. Żelatynę rozpuścić w małej ilości zimnej wody i wymieszać z masą jajeczną. Przełać do kompotierki i odstawić do ostudzenia. Truskawki wymyć, osączyć, usunąć szypułki, ułożyć na zastygniętej galarecie. Śmietanę ubić, dodając pod koniec cukru pudru i rozłożyć na truskawkach.

Składniki

2 jaja, 2 szklanki mleka, 3 łyżki cukru, zapach waniliowy, 2 łyżeczki żelatyny, 15 dag truskawek, 1/2 butelki śmietany, 1 łyżeczka cukru pudru.