

www.SztukaKulinarna.pl

Galaretka z kwaśnego mleka i poziomek

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1.3	litr	mleko zsiadłe	
1	szklanka	śmietana	
15	dkg	cukier puder	
12	dkg	żelatyny	
30	dkg	poziomek	

Przepis Wybrać 1 szklankę dorodnych, równych owoców. Pozostałe zmiksować lub przetrzeć przez gęste sito. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, a gdy napęcznieje, dodać do gorącego przecieru i rozpuścić. Osłodzić, wymieszać, ostudzić. Dodać kwaśne mleko i śmietanę. Jeszcze raz wymieszać. Do kompotierek lub szerokich kieliszków (szampanek) rozłożyć owoce i zalać krzepnącą galaretką. Składniki

1 1/3 szklanki kwaśnego mleka, 1/2 szklanki śmietany, 15 dag cukru pudru, 12 dag żelatyny, 30 dag poziomek.