

## www.SztukaKulinarna.pl

### Przekładana galaretka z poziomek na białym winie

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

#### Potrzebujemy

| ilość | jm       | produkt           | komentarz |
|-------|----------|-------------------|-----------|
| 30    | dkg      | poziomek          |           |
| 1     | szklanka | soku poziomkowego |           |
| 1     | szklanka | wino białe        |           |
| 15    | dkg      | cukier            |           |
| 2     | dkg      | żelatyny          |           |
| 0.75  | szklanka | śmietana          |           |

Przepis Poziomki przygotować. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, a gdy napęcznieje, rozpuścić w kąpeli wodnej, wstawiając naczynie z żelatyną do drugiego z podgrzewaną wodą. Kiedy żelatyna rozpuści się, dodać ją do soku poziomkowego. Wsypać połowę cukru, wlać wino, wymieszać. Do szklanych kompotierek rozlać 1/3 część galaretki i odstawić do zastygnięcia. Ułożyć na zastygniętej galaretkie połowę poziomek, ocukrzyć, zalać 1/3 częścią galaretki, odstawić do zastygnięcia, wyłożyć pozostałą część poziomek i zalać resztą galaretki. Podawać deser z bitą śmietaną.

Składniki

30 dag poziomek, 1 szklanka soku poziomkowego, 1 szklanka białego wina, 15 dag cukru, 2 dag żelatyny, 3/4 szklanki śmietany.