

Kolorowa zebra galaretkowa



Składniki:

- galaretka cytrynowa 1 szt.
- galaretka pomarańczowa 1 szt.
- galaretka różowa 1 szt.
- galaretka niebieska 1 szt.
- galaretka fioletowa 1 szt.
- mleko skondensowane niesłodzone 500 ml,
- mleko 2% 100 ml,
- żelatyna 1 łyżeczka.

Przygotowanie:

- 1) Galaretkę różową rozpuścić w 300 ml wrzątku, wymieszać, wystudzić, wylać na dno naczynia (może być tortownica, keksówka). Wstawić do lodówki żeby stężała.
- 2) W tym czasie zagotować mleko zwykłe, wsypać żelatynę i żółtą galaretkę, szybko wymieszać do rozpuszczenia, dodać mleko skondensowane. Gdy różowa galaretka

się zsiądzie, masę mleczną podzielić na 3 części. Jedną część wylać do formy. Wstawić do lodówki do stężenia.

- 3) Galaretkę niebieską rozpuścić w 300 ml wrzątku, wystudzić, wylać na stężałą masę mleczną. Gdy się zsiądzie wylać drugą część masy mlecznej.
- 4) Następnie galaretka pomarańczową rozpuszczona także w 300 ml wrzątku, masa mleczna i na koniec galaretka fioletowa. Całość chłodzić kilka godzin w lodówce. Kroić na porcje i podawać. Można podać z owocami.

Smacznego!!!

Sylwia 😊