



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Galaretka czekoladowa

Lepsza robiona niż ze sklepu

Składniki:

- mleko zagęszczone (niesłodzone), 15 dag
- kakao, 8 g
- jajka, 0.25 szt.
- cukier, 15 g
- żelatyna, 5 g

Sposób przygotowania:

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie, a następnie zagotować. Kakao rozmieszać z niewielką ilością zimnej wody, dodać do gorącej żelatyny — wymieszać. Żółtko utrzeć z cukrem, dodać zagęszczone mleko, żelatynę z kakao i ubić trzepaczką lub zmiksować. Z białka ubić pianę, połączyć z masą, wymieszać, rozlać do salatek i pozostawić do zastygnięcia.

