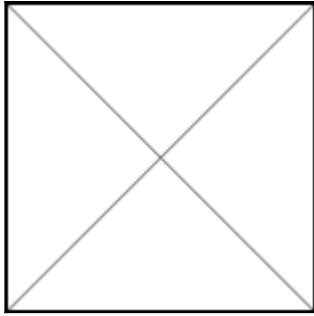




Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Galaretka karmelowa

Galaretkę można przybrać bitą śmietaną, owocami, dżemem lub konfiturami.

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- mleko, 2 szkl.
- cukier, 10 dag
- żelatyna, 2 dag
- cukier wanilinowy, 0.25 dag

Sposób przygotowania:

Na suchą patelnię wsypać 1/3 ilości cukru, postawić na płycie kuchennej i silnie zrumienić na karmel, dodać pół szklanki gorącej wody, karmel rozpuścić. Mleko zmieszać z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody, zagotować. Do gorącego mleka dodać karmel, rozpuszczoną żelatynę, dokładnie wymieszać, przelać do salaterki, zastudzić.

