



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

## **Galaretki wielobarwne**

Podawać samą, z dodatkiem bitej śmietany, lub z drobnymi ciasteczkami.

**Sposób przygotowania:** gotowane

### **Składniki:**

- wanilia w laskach, 0.5 szt.
- cukier, 10 dag
- żelatyna, 3 dag
- mleko, 1 szkl.
- wywar, 2.25 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

W oddzielnych naczyniach przygotować wywary z wiśni, porzeczek, oraz z cytryn wraz z otartą skórką. Wywary przecedzić aby były klarowne, posłodzić, przestudzić. Mleko zagotować z i krem i wanilią, ostudzić. Formę na galaretkę opłukać w przegotowanej i ostudzonej wodzie, posypać lekko cukrem. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody, zagotować. Wywar z porzeczek połączyć z częścią żelatyny, wlać na dno formy, zastudzić (najlepiej w lodówce), na zastudzoną warstwę galaretki wlać wymieszany z żelatyną, gęstniejący już płyn mleczno-waniliowy, zastudzić. Następne warstwy o różnych kolorach wlewać podobnie, uważając, aby poprzednia warstwa była zestalona, a następna już gęstniejąca. Po wlaniu ostatniej warstwy gęstniejącego płynu galaretkę zastudzić. Dobrze zastudzoną galaretkę wyłożyć na szklany półmisek.

