





przepisy.pl

## Babka z galaretek



 60 minut  Łatwe

### Składniki:

#### ciasto

- galaretka - 5 opakowań
- mleko skondensowane - 1 puszka

### Sposób przygotowania:

1. Każdą galaretkę dzielimy na połowę.
2. Przygotowujemy 10 oddzielnych naczyń, do których wsypujemy podzielone galaretki.
3. Pierwszą część galaretki zalewamy 250ml wody, a drugą 200 ml.
4. Mleko do drugiej części wlewamy dopiero, kiedy galaretka ostygnie (inaczej się zważy).
5. Dodajemy około 50 ml mleka.
6. Do formy na babkę wlewamy pierwszą część danego koloru, a kiedy zastygnie zalewamy tym samym kolorem (z dodatkiem mleka).
7. Proces kontynuujemy do wyczerpania galaretek.
8. Kiedy całość dobrze zastygnie, na kilka sekund wsadzamy formę do naczynia z gorącą wodą, po czym wykładamy babkę na talerz.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)