





Kolorowy przekładaniec

przepisy.pl



Składniki:

- mleko skondensowane niesłodzone - 500 gramów
- galaretka agrestowa - 1 opakowanie
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- ciastka Petit-Beurre - 2 opakowania
- galaretka pomarańczowa - 1 opakowanie
- owoce - 20 gramów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Każdą galaretkę rozpuścić w niepełnej szklance wody. Po rozpuszczeniu dolać wodę, aby była pełna szklanka.
2. Zostawić do schłodzenia.
3. Ciastka rozłożyć na prostokątnej blaszce.
4. Mleko podzielić na 3 równe części wlewając do szklanek.
5. Gdy galaretki zaczną lekko tężeć, wlać do wysokiego naczynia agrestową galaretkę i miksować ją przez ok. 2 minuty.
6. Następnie wlać do galaretki 1 porcję mleka i miksować, aż konsystencja zacznie gęstnieć.
7. Wylać przygotowaną porcję na ciastka i wstawić blaszkę do lodówki.
8. Takie same czynności powtórzyć z galaretką truskawkową, a następnie cytrynową wylewając jedną na drugą.
9. Całość można zalać galaretką pomarańczową rozpuszczoną wg przepisu na opakowaniu i dodając do niej owoce. Ja użyłam brzoskwiń w puszcze.
10. Całość schłodzić.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl