





Piankowa mozaika

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- biszkopty okrągłe - 1 opakowanie
- galaretka agrestowa - 2 opakowania
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- galaretka wiśniowa - 1 opakowanie
- galaretka niebieska - 1 opakowanie
- bita śmietana - 3 opakowania
- czekolada - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. W dużej tortownicy rozłożyć biszkopty.
2. Rozpuścić 2 galaretki w 3 szklankach gorącej wody. Gdy będą tężeć, wlać na biszkopty- wstawić do lodówki.
3. Pozostałe galaretki (każdą osobno) rozpuścić w 1 szklance wody - ostudzić.
4. Przygotować trzy półmiski na ubicie bitej śmietany. Każdą z osobna ubić w 150 ml mleka.
5. Do ubitych śnieżek powoli wlewać ostudzoną galaretkę. W ten sposób mamy 3 różnokolorowe pianki.
6. Wylewamy porcjami, tworząc tzw. mozaikę. Wstawiamy ponownie do lodówki, żeby stężało i na koniec dekorujemy rozpuszczoną na parze czekoladą. SMACZNEGO.

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