Galaretka podlaska z cytrynowej herbaty

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

- Herbata - 2 l
- Cukier - 1 szklanka
- Cukier puder - 4 łyżeczki
- Żelatyna Gellwe - 4 łyżki
- Galaretka cytrynowa Gellwe - 1 torebka
- Mleko zagęszczone - 8 łyżek

Sposób przygotowania

1. Żelatynę namocz w minimalnej ilości wody i zagotuj.
2. Dolej gorącej herbaty i wymieszaj z żelatyną Gellwe oraz galaretką cytrynową Gellwe. Przelej do szklanego naczynia i wstaw do lodówki.
3. Gdy galaretka stężeje, pokrój ją w dużą kostkę i przełóż w szklane pucharki.
4. Polej zagęszczonym mlekiem i posyp cukrem pudrem. Deser możesz udekorować listkami świeżej mięty.
5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Galaretka podlaska z cytrynowej herbaty

Galaretka – smak cytrynowy

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g