Tęczowe galaretki

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

- galaretka cytrynowa Gellwe - 1 opakowanie
- galaretka owoce leśne Gellwe - 1 opakowanie
- galaretka agrestowa Gellwe - 1 opakowanie
- galaretka wiśniowa Gellwe - 1 opakowanie
- śmietana 30% - 200 ml

Sposób przygotowania

1. Każdą galaretkę rozpuść w 1 szklance gorącej wody.
2. Na dno naczynia wlej najpierw cytrynową galaretkę.
3. 5 łyżek galaretki z owoców leśnych wymieszaj z 1 łyżką śmietany i wylej na tężejącą żółtą galaretkę. Gdy biała masa stężeje, wylej zimną galaretkę z owoców leśnych.
4. Następnie połącz 5 łyżek agrestowej galaretki z 1 łyżką śmietany i wylej na zastygłą galaretkę z owoców leśnych.
5. Kiedy ta warstwa stężeje, wylej agrestową galaretkę. Tak samo postąp z galaretką wiśniową.
6. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Tęczowe galaretki

Galaretka – smak owoce leśne

Galaretka o smaku owoców leśnych w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Galaretka – smak wiśniowy

Galaretka o smaku wiśniowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Galaretka – smak agrestowy

Galaretka o smaku agrestowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Galaretka – smak cytrynowy

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g