Deser w paski

czas przygotowania: **120 min**

poziom trudności: **łatwy**



Kolorowy deser bez pieczenia, składający się z naprzemiennych warstw owocowych i śmietankowych galaretek w czterech smakach: agrestowym, pomarańczowym, jagodowym i truskawkowym. Podawany z lekką, puszystą bitą śmietaną. Ten efektowny deser doskonale sprawdzi się podczas rodzinnych uroczystości i przyjęć.

Składniki

- Galaretka o smaku agrestowym Gellwe – 1 opakowanie
- Galaretka o smaku pomarańczowym Gellwe – 1 opakowanie
- Galaretka o smaku jagodowym Gellwe – 1 opakowanie
- Galaretka o smaku truskawkowym Gellwe – 1 opakowanie
- Śmietanka 30% – 300 ml
- Żelatyna spożywcza Gellwe – 1 łyżka (10 g)
- Śnieżka Gellwe – 1 opakowanie
- Mleko 2% – 200 ml

Sposób przygotowania

1. Każdą z galaretek rozpuść w szklance gorącej wody i wystudź.
2. Żelatynę zalej 100 ml zimnej śmietanki i odstaw na 10 minut. Pozostałą śmietankę podgrzej. Dodaj napęczniałą żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści. Wystudź.
3. Przygotowaną masę śmietanową rozlej, po równo do 4 szklanek. Do każdej szklanki wlej 50 ml innej, rozpuszczonej galaretki.
4. Przygotuj foremkę keksową o pojemności około 1,5 l. Do foremki wlewaj kolejne warstwy białej i kolorowej galaretki pamiętając, że następną warstwę można wlać dopiero gdy stężeje poprzednia. Całość odstaw na kilka godzin do lodówki.
5. Foremkę z galaretkami przed podaniem zanurz na kilka sekund w gorącej wodzie, następnie przykryj deseczką i odwróć do góry dnem.
6. Do zimnego mleka wsyp Śnieżkę i ubijaj kilka minut, aż masa będzie puszysta.

7. Deser podawaj ze Śnieżką.

8. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Deser w paski



Galaretka – smak agrestowy

Galaretka o smaku agrestowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g



Galaretka – smak pomarańczowy

Galaretka o smaku pomarańczowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g



Galaretka – smak borówkowy

Galaretka o smaku borówkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g



Galaretka – smak truskawkowy

Galaretka o smaku truskawkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g



Śnieżka

Wystarczy dodać tylko mleko, a pyszny dodatek do ciast i deserów będzie gotowy do dekoracji.

Do bitej śmietany pasuje idealnie starta czekolada, wiórki kokosowe lub orzechy.

Opakowanie zawiera: 55 g



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