

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