

TEMAT: Deser z użyciem owoców z własnej spiżarni.

Moi kochani proponuję Wam poszperać w spiżarni maminej lub babcinej i wybrać owoce w zalewie, które stwierdzicie, że w połączeniu z galaretką, będę smakowały całej Waszej rodzinie.

Ja dla swojej rodziny wybrałam gruszki w zalewie z octem i goździkami.

Oczywiście owoce zerwane były w tamtym roku z naszego sadu, czyli bez oprysków, a konserwantem w tym przypadku był jedynie cukier i ocet.

Czyli jak zauważyliście na zdjęciu potrzebne nam będą takie oto produkty:

- Słoik z owocami
- Dwie galaretki, kolorystycznie dopasowane do owoców
- Śnieżka + 200 ml zimnego mleka
- Mikser, plastikowy pojemnik do ubicia śmietanki, garnek z wodą do sporządzenia galaretki.



Wstawiamy garnek na gazówkę, wlewamy tyle wody ile podaje przepis na galaretkę, zagotowujemy wodę, zestawiamy z ognia, żeby nie było już wrzątku. A to dlatego, byśmy galaretkę rozpuszczali już nie we wrzątku, bo wtedy tak szybko nam się nie zetnie.



Szykujemy salaterki i odkręcamy słoik z owocami. Zapewne będzie musiał Wam w tym pomóc ktoś silny ☺



Przekładamy owoce do salaterek. Można dać też owoce z puszki, jak ktoś nie robi zapasów do spiżarni.



Następnie gdy woda już troszkę się uspokoi wsypujemy galaretki w proszku.



Energicznie mieszamy, by składniki galaretki połączyły się z wodą. Uważajcie przy tym, by się nie poparzyć.



Gotowym roztworem zalewamy owoce.



Mmmmmm jak pachnie ☺



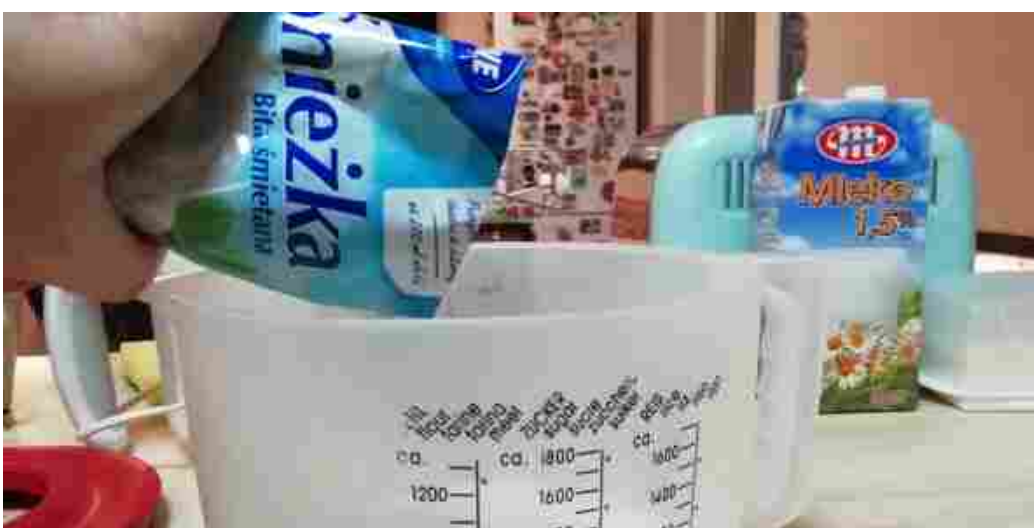
A teraz czas na zrobienie bitej śmietany. Potrzebne będzie nam zimne mleko, Śnieżka, mikser i pojemnik z pokrywką, by nas zbytnio zawartość nie opryskała.



Odmierzamy 200 ml mleka.



Wsypujemy zawartość opakowania Śnieżki.



I do dzieła !!!!!!!!! miksuje na najwyższych obrotach.



Już? Udało się? Świetnie ! jeżeli Wasza galaretka już zastygła, to można działać dalej.
Ja część zadania zrobiłam dzień wcześniej, dlatego na zdjęciu mam już gotowe zastygłe galaretki .



Jeżeli śmietanka jest ubita, to nakładajcie łyżką do miseczek. Można na wierzch też ozdobić jakąś kolorową posypką, czy też świeżymi owocami, np. borówkami.
Smacznego koleżanko i kolego ☺