

Ptasie Mleczko

Przepis dodany przez użytkownika russet

Bo to lubią wszyscy xP

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 4 szt.
- cukier - 1 szkl.
- kakao - 2 łyżka(i)
- śmietana - niepełna szkl.
- cukier waniliowy - 1 op.
- galaretka - 1 op.
- żelatyna - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1. Żelatynę rozpuszczamy w zimnej wodzie (1/2 szklanki) i podgrzewamy. Dla ułatwienia część produktów możemy już podzielić: szklankę cukru na dwie części (1/4 i 3/4), żelatynę na trzy równe części. 4 białka ubijamy z cukrem (3/4 szklanki cukru) i powstałą pianę dzielimy na dwie części. Teraz przygotowujemy poszczególne warstwy.

Warstwa waniliowa:

Do jednej części ubitych białek dodajemy cukier waniliowy, 1/3 żelatyny i całość miksujemy. Wlewamy do formy i wstawiamy do lodówki.

Warstwa kakaowa: Do drugiej części białek dodajemy kakao, jedno żółtko i 1/3 żelatyny. Całość miksujemy. Gdy pierwsza warstwa trochę zgęstnieje, wlewamy na nią warstwę kakaową i wkładamy do lodówki.

Warstwa żółta: Warstwa żółta składa się z tego, co nam zostało, czyli reszty cukru, śmietany, trzech żółtek i 1/3 żelatyny. Wszystko to miksujemy, wlewamy na pozostałe warstwy i ponownie wkładamy całość do lodówki.

Na koniec przygotowujemy galaretkę. Gdy wszystkie warstwy odpowiednio zgęstnieją, na wierzch wlewamy ostudzoną galaretkę. Po ok. 1-2h ptasie mleczko jest gotowe.