Pianka truskawkowa

Przepis dodany przez użytkownika Wioolkaz

Pyszna pianka z mleka i galaretki- smakuje jak ptasie mleczko

Czas przygotowania: 25 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe
Koszt: 3 PLN

Potrzebne składniki:
- mleko skondensowane (zagęszczone) kto woli deser b. słodki to słodkie - 1 puszka lub 2 kartk

- galaretka truskawkowa (jak ktoś chce inny smak, bierze inną) - 3 szt.

Etapy przyrządzania:

1. 1. Rozpuszczamy galaretki w wodzie (0,5 szklanki na kazda, czyli 1,5 szklanki). Mieszamy do rozpuszczenia się grudek.
2. Ubijamy mleko skondensowane az do konsystencji bitej śmietany.
3. Łączymy mleko skondensowane i wystudzoną galaretkę, cały czas miksujac mikserem.
4. Szybko wlewamy do pucharków
5. Mozemy troche urozmaicić deser, wrzucając różne sezonowe owoce oprócz świeżych owoców kiwi i ananasa (utrudniają krzepnięcie galaretki).
UWAGA! Masa szybko tężeje. Radzę nie zostawiać jej w misce na dłuższy czas, bo w niej stężeje

Pulpecik.pl