

Galaretka z winogronami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Galaretka z winogronami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ok. 800 g winogron ciemnych, czerwonych i zielonych Galaretka o smaku wiśniowym
- Galaretka o smaku po -
- 1/2 szklanki gęstej śmietany -

Etapy przyrządzania:

1. Galaretki przygotować osobno według wskazówek na opakowaniu, jednak w mniejszej ilości wody niż producent zaleca. Winogrona umyć i osuszyć. Na dno formy do galaretki wlać tężejącą już zieloną galaretkę (1/2 szklanki zostawić), w niej ułożyć wianuszek z zielonych winogron i odstawić formę do lodówki, by galaretka całkowicie stężała. Pozostałą 1/2 szklanki galaretki zmieszać z połową śmietany i wlać na stężałą warstwę zielonej galaretki. Odstawić do lodówki, by i ta warstwa stężała. Ułożyć kilka czerwonych winogron, wlać tężejącą pomarańczową galaretkę (1/2 szklanki tej galaretki zostawić) i odstawić do lodówki. Gdy stężą ta warstwa, pozostałą część pomarańczowej galaretki zmieszać z resztą śmietany i wlać na pomarańczową warstwę, odstawić do lodówki. Gdy stężą także ta warstwa, ułożyć ciemne winogrona i zalać je tężejącą galaretką wiśniową, odstawić do lodówki, by wszystko stężało. Po ok. 2 godzinach galaretka jest gotowa do podania. Ale zanim to nastąpi należy całą formę wstawić na kilka sekund do gorącej wody. Przygotować ozdobny, duży talerz na ciasta, formę z galaretką odwrócić nad nim do góry dnem, delikatnie ostukać powierzchnię formy. Galaretka powinna wypaść na talerz, tworząc efektowny deser.