

## Galaretka z kwaśnego mleka z owocami

Przepis na 3 porcje

Mleko kwaśne (lub jogurt, kefir) - 330 g

Śmietana 12% - 50 g

Cukier puder - 60 g

Cukier wanilinowy - 8 g

Żelatyna - 10 g

Woda - 50 cm<sup>3</sup>

Owoce według uznania (najlepiej sezonowe)

### **Wykonanie:**

Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody. Zsiadłe mleko ze śmietaną rozbić trzepaczką na jednolitą masę, dodać cukier i cukier wanilinowy, wymieszać. Napęczniałą żelatynę wstawić z naczyniem do gorącej wody i upłynnić. Rozpuszczoną żelatynę wlać do mleka cienkim strumieniem, jednocześnie ubijając trzepaczką. Galaretkę podzielić do szklanych naczyń i wystudzić. Kiedy stężeje deser udekorować owocami według uznania.