

Galaretka z winogron

Przepis dodany przez użytkownika Evika



szybko, łatwo i smakowicie.

Czas przygotowania: 3 godziny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 425 kCal

Potrzebne składniki:

- sok z zielonych winogron - 700 ml
- cukier - 2 łyżka(i)
- kawałek skórki cytrynowej -
- sok z cytryny - 4 łyżeczka(i)
- żelatyna - 2 łyżka(i)
- czarne winogrona - 200 g
- zielone winogrona - 200 g
- białko z małego jajka - 1 szt.
- cukier puder - 4 łyżka(i)
- gęsta śmietana - 125 l
- posiekane orzechy - 2 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

lodówka

Etapy przyrządzania:

1. Do rondelka wlej połowę soku winogronowego i dodaj 1 łyżkę cukru, skórkę cytrynową oraz sok z cytryny. Doprowadzić sok do wrzenia. Do gotującego soku dodaj żelatynę i mieszaj aż się rozpuści. Dodaj resztę soku z winogron, zamieszaj i przelej do salaterki. Wstaw do lodówki. W międzyczasie przygotuj 4 jednakowe gałązki winogron po 3 owoce każda. Ogonek gałązki przytnij tak aby powstał niewielki haczyk. Obierz i usuń pestki z pozostałych winogron i zmieszaj z galaretką. Wyjmij skórkę cytrynową i wlej 1/4 płynnej mieszaniny do foremki. Ponownie wstaw foremkę do lodówki. Ułóż warstwę winogron, nalej więcej płynnej galaretki i odstaw do zastygnięcia. Ubij pianę na półsztywno. Do oddzielnej miseczki wsyp cukier puder. Każdą z przygotowanych gałązek winogron zanurz w ubitej pianie, a następnie w cukrze pudrze. Zastygniętą galaretkę wyjmij z foremki i ułóż na dużym półmisku. Ubij na sztywno pianę pozostałą z obtaczania winogron, następnie ubij śmietanę i zamieszaj ją z ubitą pianą i z pozostałym cukrem pudrem. Otrzymaną mieszaninę wyłóż na wierzch galaretki. Przybierz obtoczonymi w cukrze winogronami.

Jak podawać?

Podawac jako deser.