

Malinowa galaretka

Przepis dodany przez użytkownika russet

Domowa galaretka z owocami i sosem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żelatyna - 5 łyżeczka(i)
- białe wino - 1/2 l
- syrop z granata - 3/4 szkl.
- cukier - 8 łyżka(i)
- maliny - 40 dag
- brzoskwinie dojrzałe - 3 szt.
- sok z pomarańczy - 1/4 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Żelatynę zalać niewielką ilością wody, odstawić, aby spęczniała. Wino podgrzać z 1/2 szkl. wody, syropem i 2 łyżkami cukru. Gdy cukier rozpuści się, dodać żelatynę i także ją rozpuścić. Formę keksową opłukać zimną wodą. Umieścić w niej maliny, zalać przygotowaną mieszanką. Formę przykryć folią i wstawić na 6-8h do lodówki. Przygotować sos: dwie brzoskwinie sparzyć, zdjąć skórkę. Ich miąższ pokroić na cząstki, zmiksować z sokiem z pomarańczy i resztą cukru. Ostatnią brzoskwinę poroić na cząstki. Gotową galaretkę wyjąć z formy, ułożyć na półmisku. Udekorować cząstkami brzoskwiń, polać sosem.

