

Galaretki jednorożce



Potrzebne narzędzia*:

- forma z jednorożcami (mam taką - jej pojemność to 6 x 110 ml)
- strzykawka (możesz kupić zwykłą w aptece lub wybrać od razu taki zestaw do kwiatów). Zwróć uwagę żeby tłok łatwo się poruszał. Miałam strzykawkę z apteki i strasznie się umordowałam. Kolejnym razem użyłam strzykawki do kwiatów i praca stała się przyjemnością.
- barwniki (wybrałam żelowe bo łatwiej je rozpuścić, ale proszkowe też będą dobre)
- wykałaczka (przydaje się do wypełniania wąskich przestrzeni)
- OPCJONALNIE: mini podkłady do monodeserów (np. takie)

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Galaretki jednorożce



Potrzebne składniki (na 12 porcji):

Mocno truskawkowa domowa galaretka:

1 kg truskawek (mogą być mrożone)

1 szklanka cukru

sok z ½ cytryny

3 ½ łyżki żelatyny

Mleczna galaretka do ozdoby:

¾ szklanki śmietany kremówki 30%

1/3 szklanki mleka

1 łyżka cukru

2 płaskie łyżeczki żelatyny

Potrzebne składniki:

Mocno truskawkowa domowa galaretka:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody. Odstaw.
2. Truskawki z cukrem i sokiem z cytryny podgrzewaj, aż truskawki zaczną się rozpadać. Zmiksuj je i przetrzyj przez sitko.
3. Truskawki połącz z żelatyną i odstaw do wystudzenia.

Mleczna galaretka do ozdoby:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością mleka i pozostaw na chwilę.
2. Pozostałe mleko, śmietankę i cukier podgrzej do rozpuszczenia cukru.
3. Do gorącej mieszanki śmietankowo-mlecznej dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj.
4. Podziel na trzy miseczki i wymieszaj z różnymi barwnikami.

Wypełnianie galaretek 3D:

1. Formę umieść na sztywnej podkładce. Strzykawką wypełniać poszczególne elementy chłodząc w lodówce po każdym wypełnieniu.
2. Na koniec wylej truskawkową galaretkę. Formę wstaw na kilka godzin do zamrażarki.
3. Zamrożone galaretki wypchnij z formy i umieść je na talerzu lub podkładzie do deserów.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)
Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)
Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)