Porzeczkowa galaretka z bitą śmietaną

20

4

Składniki

- 500 ml wyciśniętego soku porzeczkowego
- 1 opakowanie żelatyny w płatkach
- 80 g cukru
- 500 ml śmietany kremówki
- 4 łyżki cukru pudru

Sposób przygotowania

Żelatynę moczyć w zimnej wodzie przez 10 minut. Następnie odcisnąć, połączyć z lekko podgrzanym sokiem porzeczkowym i cukrem. Wymieszać, a potem przelać do naczyń. Chłodzić w lodówce przez 4 godziny. Przed podaniem ubić śmietanę z cukrem pudrem i nałożyć na galaretkę.