Słodka pianka



Pianka podobna do ptasiego mleczka, słodka i pyszna. Już mały kawałeczek wystarczy, by zaspokoić apetyt na coś słodkiego. Do tego banalna w przygotowaniu i niedroga. Na pewno polubią ją dzieci :)

Składniki:

- puszka mleka skondensowanego zagęszczonego (słodzonego) 530g
- torebka galaretki czerwonej
- torebka galaretki zielonej
- torebka galaretki żółtej

Wykonanie:

1. Galaretkę czerwoną rozpuszczamy w szklance wrzątku, mieszamy i odstawiamy do ostygnięcia.

2. Kiedy czerwona galaretka ostygnie, to samo robimy z galaretką zieloną.

3. Kiedy galaretka czerwona zacznie tężeć, dolewamy do niej szklankę mleka skondensowanego i miksujemy, by się połączyły.

4. Tortownicę wykładamy folią aluminiową, boki smarujemy masłem. Czerwoną masę wlewamy do tortownicy i całość wstawiamy do lodówki.

5. Galaretkę żółtą rozpuszczamy w dwóch szklankach wody i odstawiamy do ostygnięcia.

6. Tężejącą galaretkę zieloną miksujemy z drugą szklanką mleka skondensowanego i wylewamy na pierwszą warstwę w tortownicy (o ile pierwsza warstwa już się zsiadła).

7. Chłodną i tężejącą galaretkę żółtą wylewamy na wierzch i całość ponownie wstawiamy do lodówki. Żółtą galaretkę można też wlać do płytkiego, szerokiego naczynia, a kiedy całkiem się zetnie, pokroić w kwadraciki i “wysypać” na piankę.

8. Piankę należy przechowywać w lodówce.