



Czekoladowa galaretka w formie latte macchiato

 Jolanta Okonek


Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

(biała galaretka) czekolada biała - 100 g

(biała galaretka) mleko - 250 ml

(biała galaretka) żelatyna - 2 łyżeczka

(ciemna galaretka) czekolada mleczna - 100 g

(ciemna galaretka) czekolada gorzka - 50 g

(ciemna galaretka) mleko - 300 ml
(ciemna galaretka) żelatyna - 3 łyżeczka

(ciemna galaretka) kawa rozpuszczalna - 1 łyżeczka

(dekoracja) bita śmietana lub beza włoska -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białą czekoladę łamiemy na mniejsze kawałki, wrzucamy do mleka i zagotowujemy. Gotujemy na wolnym ogniu do czasu rozpuszczenia się czekolady. Zdejmujemy z ognia, wsypujemy żelatynę i mieszamy, aż żelatyna się rozpuści. Wlewamy do szklanek (do ok. 1/3 wysokości) i wstawiamy do lodówki, aby stężała.

Tak samo postępujemy w przypadku ciemnej galaretki, dodając do mleka kawę rozpuszczalną.

Lekko wystudzoną ciemną galaretkę wylewamy na białą i odstawiamy do stężenia.

Przed podaniem dekorujemy bezą włoską lub bitą śmietaną.