




Galaretka z czereśniami

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [desery](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

Składniki:

truskawki - - trochę
czereśnie - - trochę
żelatyna (na 1 litr płynu) -
kardamon - 2 szt.

cynamon - 1 laska
woda - 1/2 szklanka
malisa lub mięta - - do smaku
syrop klonowy lub cukier trzcinowy
- - do smaku

Dodatkowe info:

Galaretkę zrobiłam na soku z truskawek z dodatkiem cynamonu, kardamonu i syropu klonowego. Można teraz zrobić na soku z wiśni czy malin lub innych ulubionych owoców. Galaretka jest esencjonalna, po prostu pyszna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Truskawki myjemy, kroimy na pół i przekładamy do garnka. Podlewamy 1/2 szklanki wody i dodajemy cynamon i kardamon. Zagotowujemy. Uzyskany sok precedzamy. Płynu musimy mieć 1 litr. W razie potrzeby dolać wrzącą wodę (truskawki które, zostały zagotowane rozgniotłam widelcem, dodałam namoczoną żelatynę, wymieszałam i przełożyłam do szklaneczek) dodajemy namoczoną żelatynę w płatkach lub wsypujemy żelatynę sypką, wlewamy syrop klonowy i szybko mieszamy. Przelewamy do szklaneczek na 3/4 wysokości szklanki. Czereśnie kroimy na pół i wyciągamy pestkę. Wkładamy do szklanek

z wystudzonym sokiem z żelatyną.