





Galaretkowiec ze skyrem

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

galaretki 3-4 kolory w proszku po - 2 łyżka

skyr naturalny - 660 g

cukier waniliowy - 2 łyżka

cukier puder opcjonalnie - - do smaku

żelatyna spożywcza - 2 łyżka

dodatkowo: -

biszkopty podłużne - 8 szt.

dowolne owoce - - trochę

Dodatkowe info:

Taki galaretkowiec jest bardzo smacznym i orzeźwiającym deserem nie tylko w upalne dni. Można go zrobić z maślanki, kefiru, jogurtu, a nawet zsiadłego mleka.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Każdy kolor galaretki oddzielnie rozpuścić w 150 ml gorącej wody. Wlać do płaskich naczyń, odłożyć do całkowitego stężenia, pokroić w kostkę. Na dno foremki ułożyć połowę biszkoptów.

KROK 2: Żelatynę wsypać do 1/3 szklanki zimnej wody, zamieszać, gdy napęcznieje, podgrzewać do rozpuszczenia. Skyr wlać do miski, wymieszać z cukrem waniliowym, spróbować i w razie potrzeby dosłodzić cukrem pudrem. Do skyru cały czas mieszając wlewać powoli płynną żelatynę i wmieszać pokrojone w kostkę galaretki.

KROK 3: Tak przygotowaną masę wylać do

foremki z biszkoptami, wyrównać.

KROK 4: Na wierzchu ułożyć pozostałe biszkopty, ozdobić owocami, odłożyć do lodówki do stężenia na 3-4 godziny.