



Розови облачета

около 4 порции /доза



Средно

до 40 Мин.



Продукти:

- 1 пак. желатин Dr.Oetker
- 6 с.л. вода
- 250 мл вино (бяло)
- 250 мл сок (вишни)
- 75 г захар
- 1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
- 1 пак. сладкарски крем с аромат на сметана Dr.Oetker
- 150 мл прясно мляко

1 Приготвяне:

Накиснете желатина с 6 с.л. вода, за да набъбне, след което го загрейте на водна баня или слаб огън, докато се разтвори. Не го оставяйте да кипне! Махнете съда от котлона и оставете желатина малко да се охлади. Смесете добре бялото вино, сока от вишни, захарта и ванилената захар и прибавете няколко лъжици към желатина. Разбъркайте добре и едва тогава добавете останалото количество течност. Пригответе сметаната съгласно указанията на опаковката и когато желатиновия крем започне да се желира я добавете в съда и внимателно разбъркайте. Не трябва да получите хомогенна смес, а слоевете розов и бял крем да са ясно видими. Разпределете десерта в купички и го поставете в хладилник поне 2 часа до пълното му желиране.

