

## Mleczne pianki

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 10 Stycznia 2014r. o 22:29

Tagi: Mleczne pianki, mleko , cukier puder, galaretka, deser

Rodzaj dania:desery

Rodzaj kuchni:

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
galaretka owocowa	3	szt.	dodatki
mleko skondensowane niesłodzone	1	puszka	nabiał
cukier puder	4	łyżeczka	dodatki
woda	2	szklanka	płyny i sosy
wiśnie w zalewie	1	puszka	owoce

### Opis

Pół puszki skondensowanego mleka, ubić z 2 łyżeczkami cukru pudru. 1 galaretkę rozpuścić w szklance wody i wlać do ubijanego mleka. Gdy zaczną tężeć wylać do tortownicy i poczeka aż zastygnie.

Z drugą połową mleka, zrobić dokładnie to samo i wylać do tortownicy drugą warstwę. Ułożyć owoce z puszki i zalać rozpuszczoną w wodzie, 3 galaretką. Wstawić do lodówki.



Dla ilu osób: 5

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: