

detkityumen.ru

Желейные пирожные



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

- 3 пачки клубничного или вишневого желе
- 2 пачки желе из киви или лимона (зеленого)
- 2 баночки сгущенного молока
- 90 гр обычного желатина

Приготовление:

1. Разведите все 3 желе согласно инструкции на упаковке
2. Взбейте сгущенное молоко
3. Разведите желатин, налейте в чашку (250 мл) горячей воды, которая только что закипела и замочите желатин, помешивайте его до исчезновения крупинок
4. Смешайте желатин со сгущенным молоком
5. Подготовьте сухую форму, застелите ее пищевой пленкой, таким образом, чтобы вы могли затем достать желе с помощью пленки (края пленки должны свисать из формы)
6. Залейте сначала красный слой желе, поставьте в холодильник на 10-15 минут
7. Затем залейте сливочной желе и снова в холодильник на 10-15 минут
8. Затем залейте зеленое желе и также в холодильник на 10-15 минут
9. Затем таким же образом залейте сливочное-красное-сливочное
10. Далее зеленое-сливочное-красное
11. Убрать в холодильник на 2 часа
12. Достать из формы, разрезать на квадраты и подавать

11.09.2015

[мама Ангела](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/292/