Otwock 15.05.2020r.

***DZIEŃ DOBRY DZIEWCZYNKI!***

Dziś już piątek zaczynamy weekend.

Niektóre z Was – większość bardzo ładnie pracuje i jest na bieżąco z lekcjami

 ***GRATULACJE!***

***JESTEŚMY Z WAS DUMNE!***

Mam nadzieję, że Te z Was, które mają pewne zaległości sprawnie się z nimi uporają.

Na weekend mam dla Was zajęcia kulinarne, które bardzo lubicie. Z tego względu, że już jest coraz to cieplej i marzą się nam chłodne desery proponuje Wam sernik na zimno z galaretką.

***SKŁADNIKI:***

* 2 galaretki – kolor i smak do waszego wyboru – tylko żeby były jednakowe
* 1 puszka brzoskwiń w syropie (ilość zależy od Was, jeśli ktoś nie lubi to może być bez owoców)
* Żelatyna rozpuszczana we wrzątku bez gotowania ( czytamy na opakowaniu i przygotowujemy na ilość – 1,5 litra) będzie to około 6 – 7 łyżeczek
* 1 śmietana 30% ok.300ml
* 3 szkl. Mleka ok. 700ml
* Serek waniliowy w zależności od pojemności ale żeby było około 500 ml
* 1 op. Cukier wanilinowy
* Cukier do smaku około ½ szklanki – same sobie próbujcie masę podczas miksowania

Zwróćcie uwagę na objętość płynów które będziemy razem mieszać – do tej ilości jest dostosowana ilość żelatyny. (razem jest 1500ml to 1,5 litra masy)

1. Myjemy ręce – pamiętamy o higienie i o czystym stanowisku pracy.

***Zabieramy się do pracy***

* Przygotowujemy foremkę – może być taka duża blaszka, prostokątna (lub jaką macie w domu pod ręką, mogą być to też mniejsze pojemniki lub pucharki na deser)
* Foremkę wykładamy pergaminem
* Wybierzcie sobie galaretkę – smak i kolor – przygotujcie tak jak jest w sposobie jej przyrządzania – czytamy na opakowaniu, rozpuszczoną galaretkę zostawiamy do wystudzenia.
* Wyjmujemy z puszki brzoskwinie kroimy w kawałki kostkę lub plastry zostawiamy na sitku aby się odsączyły.
* Przygotowujemy żelatynę – w pół szklanki ½ wrzącej wody rozpuszczamy żelatynę, dokładnie mieszając, do tego czasu aż nie będzie żadnych grudek. Odstawiamy na czas robienia masy.
* Do wysokiego naczynia wkładamy pozostałe wszystkie składniki, miksujemy na jednolitą i puszystą masę im lepiej napowietrzymy masę tym sernik będzie bardziej puszysty i delikatniejszy.
* Teraz może Wam ktoś pomóc jest to bardzo ważny moment od którego zależy wasz cały efekt, a więc miksując cały czas drugą ręką – lub druga osoba wlewa jednolitym strumieniem przygotowaną wcześniej żelatynę. Jeszcze krótką chwilę miksujemy po czym odstawiamy mikser i dokładamy brzoskwinie, delikatnie mieszając łyżką.
* Po dokładnym wymieszaniu wlewamy masę do formy. Ostrożnie przenosimy do lodówki – pamiętajcie, żeby wcześniej przygotować miejsce w lodówce, żeby zmieściła się foremka.
* Po tym jak masa zastygnie a galaretka będzie chłodna możemy zalać masę w blaszce galaretką. Jeśli zostały wam brzoskwinie możecie ułożyć w galaretce. Zostawcie w lodówce niech galaretka nabierze właściwej konsystencji.

I gotowe! Smacznego

Dajcie znać jak Wam wyszło i czy smakowało

Miłego weekendu Pozdrawiam serdecznie

Ola Kapel