

Trispalvė želė

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta želė

1 porcija



Lengvai paruošiamas

iki 60 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 1 pak. Dr. Oetker agrastų skonio želė
- 1 pak. Dr. Oetker Bananų skonio želė
- 1 pak. Dr. Oetker žemuogių skonio želė
- 10 g Dr. Oetker želatinos
- 3 v.š. vandens
- 40 g cukraus
- 150 ml pieno
- 120 ml Dr. Oetker grietinėlės standiklio (30% riebumo)
- 3 - 4 v.š. mėgstamo sirupo

1 Paruošimas:

Agrastų skonio, bananų skonio bei žemuogių skonio želė paruoškite, kaip nurodyta ant pakuotės, supilkite į tris skirtingus indelius ir padėkite sustingti šaldytuve.

2 Želatiną išmaišykite su 3 šaukštais vandens. Nedideliame puode ant nesmarkios ugnies pakaitinkite pieną ir cukrų iki virimo. Nukelkite puodą nuo viryklės ir įmaišykite į jį ištirpintą želatiną. Tuomet įmaišykite grietinėlę. Galima indą įmerkti į šaltą vandenį su ledukais, kad greičiau atvėstų.

3 Spalvotų želė indelių dugnus trumpam pamerkite į karštą vandenį, kad galėtumėte želė išversti ant lentelės. Peiliu susmulkinkite visų trijų spalvų želė ir gabaliukus sudėkite į indą, kuriame ruošite desertą. Tada ant viršaus užpilkite atvėsintą baltą želė. Padėkite indą į šaldytuvą, kad desertas sustingtų.

4 Išimant desertą iš indo, peiliu apipjaukite jo kraštus taip atskirdami nuo sienelių, o dugną kelioms sekundėms pamerkite į karštą vandenį. Uždenkite indą lėkšte ir viską apverskite, kad desertas iškristų į lėkštę. Apliekite desertą sirupu ir mėgaukitės.



Dr. Oetker Lietuva

Patarimai ir gudrybės

- Želė dailiau supjaustysite, jeigu peilį pamirkysite šaltame vandenyje.
- Želė lengviau išimsite iš formos, jeigu į ją prieš tai įklosite maistinę plėvelę.

