

## Poskromienie żelatyny



# Opis wskazówki

Żelatyna nie musi być taka straszna. Jest sposób na to by nie powstawały żadne grudki i idealnie się rozpuściła.

Zanim żelatynę dodamy do deseru należy zalać ją niewielką ilością zimnej wody. Wlewamy jej tylko tyle by przykryła żelatynę. Zalaną żelatynę odstawiamy na 10 minut by napęczniała. Następnie stawiamy ją na bardzo małym ogniu i rozpuszczamy, cały czas mieszając. Należy pamiętać by jej nie zagotować, ponieważ żelatyna utraci swoje właściwości. Żelatynę można rozpuścić także w kąpeli wodnej. Wówczas mamy pewność, że jej nie zagotujemy. Rozpuszczoną żelatynę odstawiamy do ostygnięcia. Tak przygotowaną żelatynę możemy dodać do deseru. Gdy robimy np. sernik na zimno warto najpierw do żelatyny dodać łyżkę masy serowej i wymieszać. Następnie dodać kolejne dwie łyżki masy serowej i znowu wymieszać. Tak przygotowaną żelatynę wlewamy do pozostałej masy serowej i mieszamy. Tak samo postępujemy przy wszystkich deserach, do których dodajemy żelatynę. Daje nam to pewność, że nie powstaną żadne grudki.