

GELATINA DE MANDARINA

Primera capa:

- 1 litro de jugo de mandarina
- 2 a 4 sobres de grenetina (15 a 30 gramos)

Segunda capa:

- 3 tazas de jugo de mandarina
- 2 a 4 sobres de grenetina (15 a 30 gramos)
- ½ taza de leche condensada
- ½ taza de yogurt blanco

Preparación:

1. Para hacer la primera capa se toma 1 taza de jugo y se le añade la grenetina, se revuelve para que esponje durante unos minutos. Se calienta el jugo en baño maría o en el horno de microondas para que se disuelva la gelatina. Se mezcla con el resto del litro de jugo. Se vacía la gelatina en un molde y se refrigera para que se cuaje. Después de una o mas horas se prepara la segunda capa.
2. Para hacer la segunda capa se toma una taza de jugo se le añade la grenetina y se deja esponjar durante unos minutos. Se calienta el jugo con grenetina en baño maría o en el horno de microondas para que se disuelva la gelatina. Se mezcla con el resto del jugo, la leche condensada y el yogurt. Se vacía sobre la primera capa de gelatina ya endurecida. Se mete a refrigerar por algunas horas o toda la noche.
3. Se desmolda si se desea o también se puede dejar en el traste refractario si es para la casa.

Notas:

Si la gelatina no se va a desmoldar se puede usar la cantidad menor de grenetina.

Si la gelatina se va a desmoldar se debe usar la cantidad mayor de grenetina. Si la gelatina se va a hacer en un lugar con mucho calor y debe durar horas formada entonces se puede usar aún mas de los 30 gramos en cada capa. Se puede usar hasta 40 gramos por capa.

