

ciasto bez pieczenia

AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 szkl
śmietana	600 ml
herbatniki	20 dkg
galaretki	5 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyż
cukier puder	1,5 szkl
nutella	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

4 galaretki rozpuścić w osobnych miskach gdy stężą pokroić w kostkę. Żelatynę rozpuścić w gorącym mleko aby napęczniała. Śmietanę ubić z cukrem. Dodać galaretki wraz żelatyną. Nutellę rozpuścić w kąpieli wodnej i dodać do rozgniecionych wałkiem ciastek. Spód tortownicy wyłożyć masą z nutellą na to wyłożyć masę śmietanową i zalać jedną galaretką można dodać owoce.