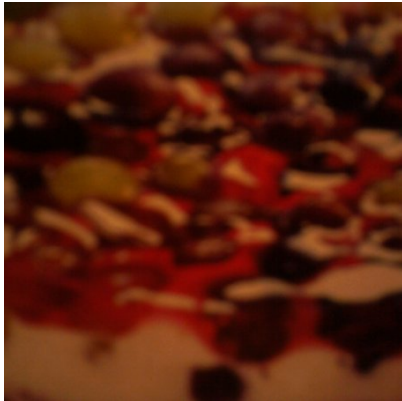


## ciasto porzeczkowo-winogronowe



**AEKSANDRA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Gotowy blat ciasta kruchego

śmietana kremówka	1szkl
galaretka porzeczkowa	1op.
cukier puder	2łyżki
dżem porzeczkowy	4łyżki
winogrona białe	10dag
winogrona czerwone	10dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować galaretkę według przepisu na opakowaniu, wystudzić. Winogrona umyć, przekroić na połówki, usunąć pestki. Przygotować krem: śmietanę ubić z cukrem pudrem i wymieszać z 1/4szkl ostudzonej płynnej galaretki. Na cieście rozsmarować dżem, po czym przykryć go warstwą kremu. Następnie udekorować połówkami ciemnych i jasnych winogron, połączyć je pozostałą zastygającą galaretką i ponownie schłodzić by galaretka zastygła.