

## Deser majowy z nutką jesieni.



**1J1O1L1A1**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cukier kryształ</b>	0,5 szklanka
<b>śliwki suszone</b>	10 dkg
<b>galaretka wiśniowa</b>	1 opakowanie
<b>wrzątek</b>	1 litra
<b>masło</b>	wg potrzeby
<b>herbatniki czekoladowe</b>	10 dkg
<b>galaretka pomarańczowa</b>	1 szt.
<b>ser biały</b>	0,5 (twarogowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańczową galaretkę rozpuścić w połowie ilości wrzątku, podanej na opakowaniu.  
Śliwki sparzyć wrzątkiem.

Ser twarogowy, najlepiej nie wymagający mielenia (z wiaderka) wymieszać z cukrem, dodać przestudzoną pomarańczową galaretkę, dokładnie wymieszać. Wstawić na trochę do lodówki, aby zaczęło tężeć.

Dno tortownicy i złączenia posmarować masłem i posypać lekko, pokruszonymi (2-3 szt zależnie od wielkości) ciastkami. Ułożyć na dno pozostałe całe ciastka. Wylać na nie tężejącą masę (wtedy ciastka nie uniosą się), na wierzch ułożyć odcisnięte z wody suszone śliwki. Całość wstawić do lodówki. Gdy całkiem stężeje, na wierzch wylać rozpuszczona i przestudzona wiśniowa galaretkę. Ponownie całość wstawić do lodówki.

Smacznego