

Galaretkowiec

ALEKSA123



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek homogenizowany	3
galaretka ananasowa	1
galaretka agrestowa	1
galaretka brzoskwiniowa	1
galaretka wiśniowa	1
Biszkopty	1 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

galaretki rozpuszczamy wg przepisu na opakowaniu i odstawiamy do zastygnięcia.
Gdy galaretki już zastygną rozpuszczamy czwartą. Odstawiamy do ostygnięcia.
Serki przekładamy do miski i wlewamy do nich czwartą ostudzoną(nie zastygniętą!!) galaretkę.
Miksujemy.
Tortownicę wykładamy biszkoptami. Zastygnięte galaretki kroimy na części i układamy na biszkoptach. Galaretki są różnokolorowe, mieszamy je między sobą robiąc mozaikę. Na to wszystko wlewamy serki rozrobione z galaretką. Wstawiamy do lodówki do zastygnięcia.

Smacznego:-)))