

## Galaretkowiec \"Niepozorny\"



**POLLY66**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**galaretka poziomkowa**

**galaretka agrestowa**

**mleko**

**masło**

**czereśnie** ok 20-30 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krem przygotować wg opakowania, dodając mleko i masło. Pierwszy spód wysmarować kremem (całość rozprowadzić ale nie do brzegów by później nie wypłynął) i przykryć drugim. Schować do lodówki.

Czereśnie (kupiłam czerwone i żółte) wydrylować.

Galaretkę poziomkową rozprowadzić w szklance (lub 1 i 1/3 szklanki) gorącej wody, dobrze wymieszać i odstawić.

Galaretkę agrestową wymieszać w ok 400ml gorącej wody (jeśli na opakowaniu jest 500ml w obu przypadkach) i odstawić.

Na wierzchu drugiego spodu ułożyć czereśnie i zalać tężejącą galaretką poziomkową. Schować do lodówki. Gdy poziomkowa w lodówce całkiem stężeje, wlać na nią agrestową (również tężejącą).

Przykryć ostatnim spodem. Schować do lodówki.

\*\*\*

Dla ułatwienia \"okryłam\" ciasto (począwszy od pierwszego spodu) brzegami tortownicy, by galaretka nie wylała się za biskopcy.