

Leśna kostka



WYATTEARP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masa

śmietana kremówka	2 szklanki
mleko skondensowane słodzone	1 puszka
żelatyna deserowa	1 opakowanie

oraz

biszkopty okrągłe	
herbatniki	czekoladowe
galaretka owoce leśne	1
góra kostki	
owoce leśne	np. borówki, jagody, maliny w sumie 1 kg.
galaretka owoce leśne	2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.

Do dużej miski wsyp galaretkę i rozpuść w 500 ml. wrzątku.

2.

Żelatynę sporządź w/g przepisu.

Śmietanę ubij na sztywno, małymi porcjami dolewaj mleko ,nie przerywając ubijania, na koniec wlej przestudzoną żelatynę. Masę odstaw.

3.

Owoce przełóż do garnka ,i zacznij podgrzewać ,jak puszcza sok dosyp galaretki, mieszaj i podgrzewaj do momentu aż galaretka się rozpuści, wtedy zdejmij z ognia i postaw w chłodne miejsce.

4.

Dno kwadratowej formy zabezpiecz folia spożywcza .

Wyłóż biszkopty, na biszkopty masę ,wstaw do lodówki ,jak masa całkowicie stężeje, wlej galaretkę ,wstaw do lodówki, po około 30 minutach na galaretkę wyłóż herbatniki, na herbatniki wlej tężejącą masę z owoców ,wstaw do lodówki na minimum 2 godziny.

5.

Przed podaniem udekoruj owocami.