

## Malinowy smakołyk



### CUKIERECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>płatków kukurydzianych na spód ciasta</b>	50 g
<b>śmietany kremówki</b>	150 g
<b>cukru pudru</b>	4 łyżki
<b>i żelatyny</b>	2 łyżeczki
<b>czekolada mleczna</b>	100 g
<b>maliny</b>	150 g
<b>twaróg</b>	300 (śmietankowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Spód:

Czekoladę połamać, stopić w gorącej kąpielii wodnej. Pokruszyć płatki kukurydziane i wymieszać z polewą. Nałożyć do podłużnej formy o wymiarach 25x11cm. Chłodzić 30 minut.

#### Masa:

Utrzeć twaróg z cukrem pudrem, żelatynę rozpuścić w 100ml gorącej wody, ostudzić. Ubić kremówkę, dodać do masy i połączyć. Następnie wlać żelatynę i delikatnie ubić mikserem. Dodać część malin i wymieszać.

#### Wykonanie:

Masę wlać na przygotowany spód, na wierzchu ułożyć maliny. Ciasto chłodzimy w lodówce przez 2 godziny.