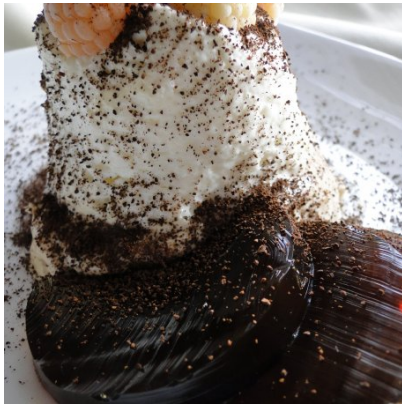


## Piramidki waniliowo - krówkowe z malinami i galaretką kawową



**AGNIESZKA\_B**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>masa krówkowa</b>	100 g
<b>cukier puder</b>	50 g
<b>śmietana 30%</b>	400 ml
<b>espresso</b>	100 ml
<b>mleko</b>	50 ml
<b>biszkopty okrągłe</b>	12 szt.
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	3 łyżeczki
<b>kawa rozpuszczalna</b>	do oprószenia
<b>maliny żółte</b>	do dekoracji
<b>twaróg</b>	200 (waniliowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łyzeczkę żelatyny  
spożywczej  
rozprowadzić w  
50 ml wrzącej  
wody.  
Pozostawić, aby  
napęczniała.  
Połączyć z  
espresso. Przełać  
do szklanki,  
dobrze ostudzić i  
wstawić do  
lodówki na około  
1,5 godziny.  
Powstałą  
galaretkę wyjąć,  
pokroić na plastry  
lub w kostkę.

Pozostałą  
żelatynę  
rozpuścić w  
gorącym mleku.  
Pozostawić, aby  
ostygła i  
napęczniała.

Śmietanę 30 %  
ubić na sztywno.  
Podzielić na dwie  
równe części. Do  
jednej dodać  
masę krówkową i  
połowę żelatyny,  
a do drugiej serek  
waniliowy, cukier  
puder i pozostałą  
żelatynę. Jedną i  
drugą część masy  
śmietanowej  
dokładnie  
wymieszać.

Przygotować 6  
filiżanek  
kształtem  
przypominających  
piramidki. Do  
każdej nałożyć po  
porcji  
przygotowanej  
masy waniliowej.  
Na masie  
waniliowej ułożyć  
po jednym  
biskupcie.  
Kolejne warstwy  
stanowią masa  
krówkowa i  
biskopt. Filiżanki  
z deserem włożyć  
do lodówki na 2  
godziny.

Filiżanki z  
deserem  
zamoczyć na  
chwilę w gorącej  
wodzie. Wyjąć  
piramidki,  
odwracając  
filiżankę do góry  
dnem. Na  
wierzchu każdej z  
nich ułożyć żółte  
maliny. Oprószyć  
kawą  
rozpuszczalną.  
Podawać z  
galaretką  
kawową.