

Śmietanowiec



ACCEE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana	4 kubki
galaretka	3 opakowania
cukier	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
cukier waniliowy	2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wcześniej przygotować galaretkę.

Śmietanę (jedną) i żelatynę wlać do rondla i podgrzewać na parze do rozpuszczenia się żelatyny. Resztę śmietany wlać do garnka, następnie trzepaczką lekko ją spenić. Połączyć obie części śmietany i wlać ją do tortownicy. Pokroić w kostki galaretkę i wsypać ją do masy śmietanowej. Całość schłodzić w lodówce. Smacznego.