

Tort dla malucha



MARYNAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śnieżka	1 sztuka
mleko	3/4 szklanki
galaretka truskawkowa	1 sztuka
śmietana 30%	1 sztuka
truskawki	10 sztuk
draże	1 opakowanie
czekolada	1 sztuka
biszkopty podłużne	1 sztuka
Biszkopt	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt pieczemy bądź kupujemy spody, polecam upieczenie świeży puszysty najzwyczajniejszy biszkopt, który przekrawamy na pół, kładziemy jedną połówkę na spód. I robimy masę numer 1 :

śmietanka 30%

2 łyżki cukru pudru

galaretka truskawkowa

kilka truskawek (mogą być mrożone)

Śmietaną ubijamy i słodzimy, galaretkę rozpuszczamy uwaga w niecałej szklance wody, studzimy i czekamy aż zacznie zastygać (by to przyspieszyć należy włożyć naczynie do zimnej wody). Później mieszamy ze śmietaną, układamy truskawki na biszkopcie i zalewamy masą wsadzamy do lodówki do zastygnięcia (w gruncie rzeczy dzieje się to bardzo szybko, magiczna moc żelatyny w galaretce). W tym czasie kroimy czekoladę mleczną na drobno, i ubijamy śnieżkę z mlekiem.

Po zastygnięciu układamy biszkopt na który wysypujemy mleczną czekoladę pokrojoną na drobno i przykrywamy białą pierzynką ubitej śnieżki. Całość dekorujemy biszkoptami wokół zawiniętymi w wstążkę by nie odpadły i nadały ładny wygląd całości (gdy zbyt odpadają można wspomóc się również rozpuszczoną galaretką, namaczamy i przyklejamy ;) a górę zdobimy według własnego uznania, ja użyłam czekoladowych literek oraz draży.

