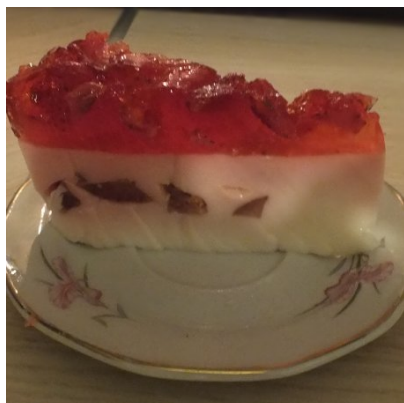


## Tort truskawkowy



### KOSTYK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### truskawki

**serki homogenizowane** 6 opakowań

**cukier puder** 1 szklanka

**żelatyna** 50 g

**galaretka truskawkowa** 2

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do gorącej wody (2½ szklanki) wsypujemy żelatynę, dokładnie mieszamy i odstawiamy do wystudzenia.

Serki miksujemy z cukrem i żelatyną dokładnie mieszamy (do masy można dodać trochę truskawek lub kawałki galaretki - wcześniej zrobiona i ostudzona galaretka pokrojona na małe kawałeczki). Całość wlewamy do tortownicy i odstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia (na dnie tortownicy można ułożyć biszkopty).

Galaretki wg przepisu na opakowaniu rozpuszczamy w gorącej wodzie. Ciepłą galaretkę mieszamy z mrożonymi truskawkami i wlewamy na stężałą masę serową. Wstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia.