

Śmietankowiec.



RZENIA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	3 sztuki
cukier	6 łyżeczek
cukier waniliowy	3 łyżeczki
Żelatyna wieprzowa Prymat	6 łyżeczek
galaretka	1 sztuka
kakao	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdą śmietanę ubić oddzielnie, do każdego kubeczka śmietany dodać 2 łyżeczki cukru, 1 łyżeczkę cukru waniliowego oraz 2 łyżeczki żelatyny rozpuszczonej w niewielkiej ilości wrzątku. Do jednej masy dodać kakao. Wylewamy do tortownicy jasną masę. Na to masa z kakao. Następnie masa jasna. Odstawiamy do stężenia. Na wierzch dajemy rozpuszczoną galaretkę.