

Fiona



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dżem truskawkowy	do posmarowania
kremówka	0,5 litra
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
śnieżki	2
czerwone galaretki	2
baton	3 kokosowa
ciepłe lody	32 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec biszkopt z 4 jaj.

Po wystygnięciu zdjąć skórę z biszkoptu, posmarować dżemem truskawkowym. Na dżem ułożyć ciepłe lody z lidla 32 sztuki.

Ubić kremówkę pół litra, dodać gęstniejącą żelatynę (1 łyżeczkę żelatyny rozpuścić w niewielkiej ilości wody) 3 batony Princessa kokosowe w białej czekoladzie, zetrzeć na tartce o dużych oczkach i dodać do ubitej śmietany, wymieszać.

2 śnieżki przygotować według przepisu (mleko najlepiej zagotować i wystudzić), dodać do śnieżek 2 tężejące czerwone galaretki i zmiksować. Na wierzch zetrzeć gorzką czekoladę.