

Tort z żelatyną



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 kostka
cukier puder	40 dkg
ser (dwa razy zmielony)	60 dkg
jajko	6
galaretka	1
mleko	1 szkl
Żelatyna wieprzowa Prymat	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem do białości, do tego dodać ser i ucierać, potem po jednym żółtku, na koniec ubitą pianę z białek - wymieszać. Po wymieszaniu dodać żelatynę rozmieszaną w gotującym się mleku. Po lekkim wystudzeniu masę serową wyłożyć do tortownicy, a po lekkim zastygnięciu masy zalać galaretką.