

Letni torcik serowy z galaretką



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek waniliowy	800 g
śnieżka	1 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 szt
banan	2 szt
porzeczki czerwone	3 łyżki
Biszkopty	1 opak.
mleko	200 ml
galaretka truskawkowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obręcz od tortownicy położyć na tależu. Dno wyłożyć biszkoptami. Śnieżkę ubić z mlekiem wg przepisu na opakowaniu. Dodac serek i dokładnie wymieszać. Żelatynę na 1,5l płynu rozpuścić w 0,5 szklanki gorącej wody i ostudzić. Dodac do masy serowej. całą masę wyłożyć na biszkopty i wyrównac powierzchnię. Wstawic do lodówki aby zastygła. Następnie na masę wyłożyć pokrojone w plasterki banany i porzeczki. Zalac tężejącą galaretką. Wstawic do lodówki aby całkiem zastygło.