

smiatanowiec



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biskopky okrągłe	10 dag
cukier wanilinowy	2 opakowania
truskawki świeże	50 dag
galaretka truskawkowa	1 opakowanie
śmietana 30%	0,5 litra
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki myjemy, osuszamy, odrywamy szypułki. Dno tortownicy układamy biszkoptami i połowa owoców.

Śmietanę ubijamy, wsypujemy cukry. Żelatynę rozpuszczamy w małej ilości wrzalku, studzimy i mieszamy ze śmietaną. Układamy na owoce.

Na śmietanę układamy resztę truskawek. Galaretkę rozpuszczamy w szklance wrzalku. Gdy zacznie tężeć wylewamy na ciasto. Odstawiamy do lodówki.