Torcik na zimno

JOLANTA40

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka brzoskwiniowa	2 szt
cukier waniliowy	1
jogurt naturalny	500 ml
cukier puder	150 g
cytryna	1 szt
truskawki świeże	700 g
Biszkopty	150 g
likier owocowy	50 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	
galaretka truskawkowa	1 szt.
serek homogenizowany	500 (truskawkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki przygotować w połowie ilości wody podanej na opakowaniu, każdą oddzielnie, ostudzić. Jogurt zmiksować z serkiem, cukrem waniliowym i cukrem pudrem.Dodać otartą skórkę z cytryny, sok z cytryny i żelatynę rozpuszczoną w ok. 100 ml wody. Zmiksować. Owoce oczyścić. Dno tortownicy wyłożyć biszkoptami, skropić likierem i zalać tężejącą galaretką brzoskwiniową. Wstawić do lodówki do zastygnięcia. Następnie wyłożyć masę serową, ułożyć owoce i zalać tężejącą galaretkę truskawkową. Można udekorować listkami melisy