

## Torcik fikuśny z galaretką



### BARTOLOMEO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>galaretka agrestowa</b>       | 1 szt        |
| <b>galaretka wiśniowa</b>        | 1 szt        |
| <b>serek homogenizowany</b>      | 4 szt        |
| <b>woda</b>                      | 1/2 szklanki |
| <b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b> |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki zalać w naczyniu o płaskim dnie i wstawić do lodówki. Następnie wylać do miski serki, żelatynę rozpuścić w 2 łyżkach zimnej wody, potem zalać do wodą gorącą tak aby razem była 1/2 szklanki wody, wystudzić, dolac do serków. Z galaretki ciąć kształty foremkami do ciasta np. kwiatki. W tortownicy układać galaretki i zalać serową masą, schłodzić w lodówce.