

## Ciasto bez pieczenia



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>biszkopty okrągłe</b>	2 paczki
<b>śmietana kremowa 30% lub 36%</b>	1 litr
<b>jagody</b>	300 g
<b>galaretką jagodowa</b>	2 sztuki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopty układamy na spodzie formy, po czym czynność powtarzamy, tylko biszkopty układamy brzuszkami w dół i wkładamy pomiędzy wcześniejsze biskopciki. Jedną galaretkę rozrabiamy i gęstniejącą wylewamy na biszkopty i wkładamy do lodówki. Śmietanę ubijamy z żelatyną na sztywno i nakładamy na zgęstniałą już galaretkę. Jagody myjemy, osuszamy i nakładamy na śmietanę. Ciasto wkładamy ponownie do lodówki. W tym czasie rozrabiamy drugą galaretkę i czekamy, aż lekko stężeje. Gotową polewamy ciasto i ponownie umieszczamy w lodówce na ok 12 godzin. Smacznego !!