

Ciasto z nektarynkami i galaretką



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt	1 szt.
galaretka brzoskwiniowa	2 szt.
galaretka cytrynowa	1 szt.
śmietana 30%	250 g
cukier puder	3 łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę cytrynową rozpuszczam w połowie ilości wody podanej na opakowaniu. Schłodzoną śmietaną kremówkę ubijam z cukrem pudrem na sztywno. Ostudzoną, prawie tężejącą galaretkę dodaję do ubitej śmietany, miksuję, aż powstanie pianka. Pozostałe dwie brzoskwiniowe galaretki rozpuszczam zgodnie z instrukcją na opakowaniu, zostawiam do ostudzenia. Na biskopt wykładam masę piankową, a na to tężejącą galaretkę. Wstawiam do lodówki do schłodzenia.