

Walentynka



ANULA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

krem do tortow i skladniki potrzebne do jego zrobienia

galaretka czerwona	1 szt.
galaretka zielona	1 szt.
Biskopt	1 blaszka
dekoracja	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ostudzony biskopt przekrajamy na pol. Zielona galaretke rozpuszczamy w 200ml wody zostawiamy az stezeje, nastepnie kroimy ja w kostke. Czerwone galaretki rozpuszczamy w 200 ml wody i zostawiamy az przestygnie. Mleko skondensowane miksujemy i dodajemy po trochu do niego przestudzona czerwona galaretke dalej miksujac. Odstawiamy na chwile do lodowki, kiedy zacznie tezec dodajemy pokrojona w kostke zielona galaretke i mieszamy. Mase wykladamy na polowe biskopta i przykrywamy druga, lekko dociskajac, wstawiamy do lodowki na ok pol godz. Przygotowujemy krem wg. przepisu na opakowaniu, smarujemy nim ciasto, wstawiamy do lodowki. Kiedy krem sie schlodzi dekorujemy.