

Torcik na zimno



ILONA ALBERTOS

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	40 sztuk
masło	10 dag
kremówka	500 ml
cukier puder	2 łyżeczki
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
galaretka truskawkowa	3 opakowania
banan	1 sztuka
brzoskwinie w puszcze	2 sztuki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki(ja użyłam zwykłych petit beurre, ale mogą być też Szkolne) pokruszyć. Masło rozpuścić i dodać do pyłu z herbatników, dobrze wymieszać(powinna powstać lepiąca się masa). Masę wyłożyć do tortownicy i dobrze ją przygnieść do dna(palcami lub łyżką) tak, żeby powstał spód. Odstawić go w chłodne miejsce, żeby zastygł. Dwie galaretki truskawkowe rozpuścić w 400 ml wody z łyżeczką żelatyny(żeby masa śmietanowa lepiej się trzymała) i odstawić do wystygnięcia. Zimną kremówką wyjętą prosto z lodówki zmiksować na sztywno z cukrem pudrem, pod koniec miksowania dodać rozpuszczone galaretki. Masę wylać na spód z herbatników i odstawić do stężenia. Rozpuścić trzecią galaretkę i odstawić do wystygnięcia. Owoce pokroić. Połowę galaretki wylać na stężałą masę śmietanową i wyłożyć na nią owoce, odstawić w chłodne miejsce do delikatnego stężenia i zalać pozostałą galaretką(wtedy owoce nie wypłyną na wierzch i nie przesuną się). Torcik odstawić w chłodne miejsce do całkowitego stężenia.