

## Deser śmietankowy



**MISIA53**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



IŁOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**1,5 szklanki kremówki 1/4 szklanki cukru 2 pomarańcze 1/2 szklanki soku pomarańczowego 1/2 opakowania podłużnych bis**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze sparzyć, zetrzeć skórkę, obrać dokładnie , pokroić w cienkie plasterki. Foremkę wyłożyć folią a na nią plasterki pomarańczy. 1/4 szklanki soku zagotować i rozpuścić w nim żelatynę. Śmietankę ubić z cukrem i wanilią. Do żelatyny dodać kilka łyżek bitej śmietany, wymieszać , po czym połączyć z resztą śmietany,dodać skórkę cytrynową i posiekaną miętę. Resztę soku połączyć z likierem, nasączyć biszkopty. Na spód formy wyłożyć trochę kremu śmietankowego , rozsmarować. Na to ułożyć ciastka, przykryć warstwą kremu. Czynność powtórzyć aż do wyczerpania składników. Włożyć do lodówki do schłodzenia minimum 3 godz. Przed podaniem wyjąć , odwrócić dnem do góry udekorować.