

Pyszny Śmietanowiec



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 szklanka
cukier	1 szklanka
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 dag
aromat śmietankowy	1
galaretka	1 szt.
śmietana	1/2 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy biszkopt lub układamy biszkopty na spodzie blaszki. Następnie 2 galaretki przygotowujemy wcześniej w oddzielnych naczyniach i odstawiamy do lodówki żeby dobrze zastygły. Następnie rozdrabniamy nożem na małe kawałki. Do garnuszka wlewamy mleko, po zagotowaniu dodajemy wcześniej namoczoną w 1/2 szklanki wody żelatynę i cukier. Kiedy żelatyna się rozpuści odstawiamy z ognia i ostudzamy. Miksujemy ze śmietaną i odstawiamy żeby było chłodne ale jeszcze nie tężejące. Następnie dodajemy rozdrobnioną galaretkę i mieszamy. Tężejącą masę wylewamy na biszkopt. Układamy na to owoce i zalewamy trzecią galaretką. Wszystko odstawiamy do schłodzenia na kilka godzin! Smacznego!