

Kostka malinowa



LENKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maliny świeże	80 dag
sok porzeczkowy	2 szklanka
sok malinowy	1 szklanka
galaretka malinowa	2 opakowania
śmietana 30%	2 szklanka
cukier waniliowy	1
zagęstnik do śmietany	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Maliny przebrać, opłukać i osaczyć. Oda rodzaje soku wymieszać, zagotować i rozpuścić w nim galaretki. Ostudzić. Śmietanę ubić z cukrem waniliowym i zagęstnikiem, połowa porcji posmarować ciasto. Ułożyć maliny, zalać zastygającą galaretką. Ciasto udekorować kleksami bitej śmietany, poczekać, aż zastygnie i pokroić na kilkucentymetrowe kwadraty.