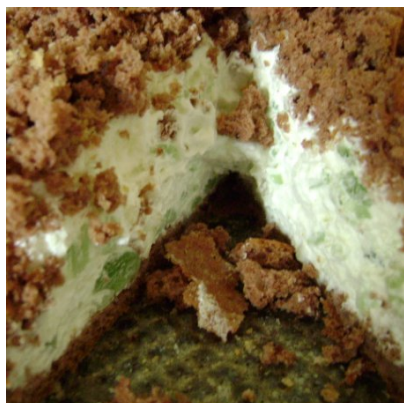


a\la kopiec kreta



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 30%	500 ml
śmietanfix	3 opakowania
cukru pudru	pół szklanki
galaretka agrestowa	1 opakowanie
bita śmietana	1 opak
Biszkopt	. .
jajko	4 szt.
mąka tortowa	1 szklanka niepełna
mąka ziemniaczana	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z podanych składników robimy biszkopt i pieczemy. Po upieczeniu delikatnie obkrawamy dookoła zastawiając 1 cm krawędzi i dwybieramy środek.

Śmietanę ubijamy z śmietanfixem, cukrem i bitą śmietaną w proszku. Dodajemy do niej pokrojone na kawałki zastygłą galaretkę. Delikatnie mieszamy i wykładamy na ciasto. Formujemy kopczyk. Pozostałe okruszki ciasta posypujemy na masę śmietanową. Wkładamy do lodówki.