# letnie ciacho



**WIOLA333**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **delicje** | 2 paczki |
| **śnietanka 30%** | 0,5 litry |
| **galaretki zielone** | 2 sztuki |
| **galaretki brzoskwiniowe** | 2 sztuli |
| **Puszka brzoskwiń** | 1 sztuka |
| **galaretka pomarańczowa** | 1 sztuk |
| **galaretka owoce leśne** | 1 szt. |
| **Do dekoracji:** | |
| **maliny świeże** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

w kwadratowej tortownicy ułożyć na spodzie delicje, rozpuścić galaretkę w pół szklanki wody o smaku pomarańczowym wystudzić , ubić szklankę śmietanki 30% i połączyć z galaretką , zalac tym delicje i wstawić do lodówki do zastygnięcia, rozpuścić galaretkę z owoców leśnych w 0,5 szklanki wody i wystudzić , ubić szklankę śmietanki i połączyć z galaretką i wylać na pomarańczową śmietankę. między dwa kolory śmietany można dać pokrojone w kosteczkę brzoskwinie .śmietankę zalewamy zieloną galaretką rozpuszczoną w 3,5 szklanki wody na zastygniętej galaretce kładziemy brzoskwinie pokrojone w paski i maliny , zalewamy to brzoskwiniową galaretką rozpuszczoną w 3,5 szklanki wody.