

Ciasto mozaika



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biszkopt ciemny	1 placek upieczony z 4 jaj
galaretki różnokolorowej	4 opakowania
śmietana 18%	3 szklanki
cukier puder	1/2 szklanki
cukier waniliowy	opakowanie
rodzynki	1/4 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto biszkoptowe pokroić w niewielką kostkę. Żelatynę namoczyć, rozpuścić i wystudzić. Trzy galaretki (każdą osobno) rozpuścić w 1 1/2 szklanki wody a gdy stężą pokroić w kostkę. Śmietanę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Ubijając ją połączyć z przygotowaną żelatyną. Następnie dodać rodzynki, pokrojone galaretki i ciasto. Całość przelać do tortownicy i wstawić do lodówki. W tym czasie przygotować czwartą galaretkę a gdy zacznie tężeć połączyć ją z ciastem i wstawić do lodówki.