

Śmietankowiec



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

gęsta śmietana	2
cukier	1 szkl
cukier wanilinowy	
herbatniki	2op
galaretka	
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 żelatyny rozpuścić w półlitrowym niecałym garnuszku we wrzącej wodzie i ostudzić. Uszykować 2 gęste śmietany 18% i szklankę cukru, oraz cukier wanilinowy i miksować 10 minut. Po zmiksowaniu dodajemy zimną żelatynę i z powrotem miksujemy. Do tortownicy wkładamy namoczone herbatniki i wylewamy całość , wkładamy do lodówki , jak zgęstnieje trochę to dajemy na wierzch galaretkę