Śmietanowiec



SYLWIACHMIEL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biszkopty okrągłe	10 dag
cukier waniliowy	2 szt.
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
truskawki	50 dag
galaretka truskawkowa	1 szt.
śmietana	1/2 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki myjemy,osuszamy.Dno tortownicy wykladamy biszkoptami i polowa owocow. Smietane ubijamy,wsypujemy cukry.Zelatyne rozpuszczamy w malej ilosci wrzatku,studzimy i mieszamy ze smietana.Wykladamy owoce.Na smietane wykladamy reszte truskawek.gALARETKE ROZPUSZCZAMY W SZKLANCE wrzatku.Gdy zacznie tezec wylewamy na ciasto.Odstawiamy do lodowki