

BOGINI VENUS



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka cytrynowa	2 szt
śnieżka	2 szt
wiórki kokosowe	10 dag
masło	1\2 kostki
cukier	3 łyżki
dżem morelowy	1 sł
biszkopt jasny	6 szt
ser biały	0,5 (zmielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt przekroić na pół. Galaretki rozpuścić w 2 szkl wody, śmietanę ubić ze śnieżkami, dodać ser. Gdy galaretka ostygnie wymieszać z przygotowaną masą. Odstawić do lekkiego stężenia, gdy pianka zacznie tężeć wyłożyć na biszkopt, przykryć drugą częścią biszkopta. Wierzch posmarować dżemem brzoskwiniowym i posypać wiórkami (na patelni rozpuścić masło, dodać cukier, wiórki i chwilę podsmażyć). Jeżeli ktoś lubi bardzo soczysty i wilgotny biszkopt można dolny płat biszkopta nasączyć.