

Malinowy smakołyk



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

płatków kukurydzianych na spód ciasta	50 g
śmietany kremówki	150 g
cukru pudru	4 łyżki
i żelatyny	2 łyżeczki
czekolada mleczna	100 g
maliny	150 g
twaróg	300 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spód:

Czekoladę połamać, stopić w gorącej kąpeli wodnej. Pokruszyć płatki kukurydziane i wymieszać z polewą. Nałożyć do podłużnej formy o wymiarach 25x11cm. Chłodzić 30 minut.

Masa:

Utrzeć twaróg z cukrem pudrem, żelatynę rozpuścić w 100ml gorącej wody, ostudzić. Ubić kremówkę, dodać do masy i połączyć. Następnie wlać żelatynę i delikatnie ubić mikserem. Dodać część malin i wymieszać.

Wykonanie:

Masę wlać na przygotowany spód, na wierzchu ułożyć maliny. Ciasto chłodzimy w lodówce przez 2 godziny.