





przepisy.pl

# OWOCOWY MIX EKSPRESOWY



 0 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

## Składniki:

### dodatki

- brzoskwinia - 4 sztuki
- wiśnie drylowane - 150 mililitrów
- galaretka owocowa - 2 opakowania

### masa

- mleko skondensowane - 250 mililitrów
- bita śmietana - 200 mililitrów

### spód

- kruche ciasteczka - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier trzcinowy - 50 gramów
- mielone orzechy laskowe - 2 łyżki

### dekoracja

- jeżyny - 10 dekagramów
- listki mięty do dekoracji - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj oddzielnie 2 różne galaretki, wiśniową ze szklanką wody, a brzoskwiniową z 1/2 szklanką wody.
2. Zmiksuj pokruszone ciasteczka z cukrem brązowym i mielonymi orzechami, dodaj Kasię i wygnieć ciasto rękami. Wylóż nim spód formy.
3. Wypestkuj brzoskwinie i pokrój je w kostkę. Ubij mleko kondensowane dodając pod koniec ubijania galaretkę brzoskwiniową, po czym dodaj brzoskwinie.
4. Delikatnie wymieszaj piankę i wylóż na masę orzechową.
5. Do tężejącej galaretki wiśniowej dodaj wydrylowane wiśnie i wylej na piankę. Wstaw do schłodzenia.
6. Przed podaniem udekoruj bitą śmietaną, owocami i listkami mięty.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)