





przepisy.pl

Ciasto z kremem ajerkoniak, owocami i herbatnikami

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

- ciasto biszkoptowe - 1 sztuka
- zimne mleko - 300 mililitrów
- mandarynki - 1 opakowanie
- śmietana 36% - 0.5 litrów
- krem ajerkoniakowy do tortów - 1 opakowanie
- żelatyna - 2 łyżeczki
- herbatniki w wódce - 1 opakowanie
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt wedle ulubionego przepisu.
2. Krem ajerkoniak zmiksować z 300 ml zimnego mleka, rozsmarować na biszkopcie, na kremie poukładać mandarynki lub brzoskwinie.
3. Z 0,5 l śmietany ubić, rozpuścić 2 łyżeczki żelatyny, dodać na końcu ubijania.
4. Wylać na owoce, poukładać herbatniki namoczone w soku lub w wódce, połać polewą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl