





## Jagodowa tęczza

przepisy.pl




### Składniki:

- herbatniki - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mleko skondensowane niesłodzone - 1 opakowanie
- galaretka różne kolory - 5 opakowań
- owoce - 1 unit

 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

### Sposób przygotowania:

1. Herbatniki pokruszyć i połączyć z miękką Kasią i dokładnie wymieszać.
2. Powstałą masę wyłożyć spód blachy i włożyć do lodówki.
3. Mleko zmiksować, każda galaretkę rozpuścić w szklance wody, ostudzić, po czym do każdej dołożyć porcję powstałej pianki z mleka i porządnie wymieszać, zmiksować.
4. Kolorowe masy na przemian wylewać na herbatnikowy spód i pozostawić do stężenia, po czym wylać na ciasto pozostałe 2, tym razem jednokolorowe galaretki i owoce. Zdjęcie przedstawia ciasto jeszcze przed wylaniem galaretki z owocami

---

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)