



przepisy.pl

Śmietanowa mozaika na zimno



Składniki:

- galaretka - 3 opakowania
- kwaśna śmietana - 800 gramów
- cukier - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- żelatyna - 50 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- biszkopty - 1 opakowanie

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. Przepis na tortownicę o średnicy ok. 27–30 cm. Przygotować tortownicę: dno wyłożyć papierem do pieczenia, a boki folią aluminiową.
2. Dno wyłożyć biszkoptami lub własnym biszkoptem. 2 galaretki rozpuścić każdą osobno w 400 ml gorącej wody i wylać każdą do oddzielnego płaskiego, ale niewielkiego naczynia. Zostawić do stężenia.
3. Gdy już będą całkowicie stężałe, wyjąć z naczynia i każdą pokroić w niezbyt dużą kostkę lub pokruszyć. Trzecią galaretkę rozpuścić wg przepisu na opakowaniu i odstawić do ostygnięcia.
4. W szklance mleka o temp. pokojowej rozpuścić żelatynę, odstawić na chwilę. Jak troszkę napęcznieje lekko podgrzać i mieszać, aby się dobrze rozpuściła i ostudzić.
5. Do większego naczynia wlać kwaśną śmietanę, dodać cukier i cukier waniliowy i zmiksować. Wlać chłodną żelatynę i ciągle mieszać.
6. Do masy śmietanowej dodać przygotowane wcześniej pokostkowane galaretki i wymieszać.
7. Masę wylać na biszkopty i wstawić do lodówki.
8. Gdy stężą, na wierzchu poukładać owoce i zalać trzecią tężejącą galaretką.
9. Wstawić do lodówki i poczekać, aż całe stężą. !!! UWAGA !!! Galaretki do kostkowania trzeba przygotować wcześniej, bo masa śmietanowa po dodaniu żelatyny dość szybko gęstnieje i nie ma czasu na krojenie galaretek na kawałki. Z tego samego powodu należy też szybko przełożyć ją do tortownicy.

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