



Śmietanowiec

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- śmietana 18% - 0.5 litrów
- mleko - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żelatyna - 6 łyżek
- galaretka rubinowa - 1 opakowanie
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- galaretka szafirowa - 1 opakowanie
- biszkopty okrągłe - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. Galaretkę szafirową i rubinową rozpuścić wg przepisu (najlepiej w płaskim naczyniu, żeby można było ją pokroić w kostkę).
2. Śmietanę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Zagotować mleko. Zostawić do lekkiego przestygnięcia.
3. Żelatynę namoczyć w 5 łyżkach wody. Rozpuścić w ciepłym mleku, przestudzić i dodać do śmietany. Galaretki pokroić w kostkę.
4. Tortownicę posmarować Kasią. Na spód wyłożyć biszkopty. (ewentualnie można upiec biszkopty)
5. Wylać 1/3 śmietany. Dodać połowę galaretek. Wylać kolejną porcję śmietany. Następnie pozostałe galaretki i znów kolejną porcję śmietany.
6. Rozpuścić galaretkę truskawkową wg przepisu, zostawić do stężenia i wylać na wierzch. Wstawić na kilka godzin do lodówki.

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