

Cytrynowy śmietankowiec



Autor: **VioletoweKucharzenie**
Przepisów: 54 Ocena: 408

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 200 g herbatników (ciemnych)
- 70 g masła lub margaryny
- 500 ml śmietany 36%
- 1 galaretka cytrynowa + 1 szklanka wrzątku
- 2 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki mleka w proszku
- 1 galaretka wiśniowa + 1 szklanka wrzątku
- 200 g borówek

Sposób przygotowania:

- 1 Cytrynową galaretkę rozpuszczamy we wrzątku, odstawiamy do przestygnięcia. Herbatniki miksujemy lub mielimy na drobny pył. Mieszamy z rozpuszczonym masłem. Herbatnikową masę dokładnie mieszamy i przekładamy do tortownicy o średnicy 18-20 cm (wcześniej wyłożonej papierem do pieczenia). Dociskamy i wygładzamy. Śmietankę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem i mlekiem w proszku. Cały czas miksując wolnym strumieniem wlewamy przestudzoną galaretkę. Miksujemy do połączenia składników. Śmietankę przelewamy do tortownicy. Na wierzchu układamy borówki. Foremkę wstawiamy do lodówki na 30 minut. Na wierzch wylewamy przestudzoną wiśniową galaretkę.

Twoje notatki do przepisu: