

# Ptasie mleczko na biszkoptach

Autor: **Ania1408**

Przepisów: 17 Ocena: 435



&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 śnieżki
- 500 ml mleka (po 250ml na śnieżkę, chyba że na opakowaniu jest napisane mniej)
- 2 galaretki (różne smaki)
- biszkopty
- owoce
- starta czekolada

## Sposób przygotowania:

- 1 Galaretki rozpuszczamy w 250ml wody. Galaretki studzimy, muszą być bardzo zimne. Schłodzone mleko (jedną porcję) wlewamy do miski i ubijamy jedną śnieżkę. Gdy śnieżka jest już ubita to stopniowo wlewamy do niej galaretkę nadal ubijając.
- 2 Przygotowaną tortownicę (średnica 26cm) wykładamy biszkoptami. Na to wlewamy przygotowaną śnieżkę z galaretką. Na masie układamy w odstępach biszkopty. Wstawiamy do lodówki na ok. 10 minut.
- 3 Drugą warstwę przygotowujemy w ten sam sposób. Po przygotowaniu wylewamy na schłodzoną pierwszą warstwę. I również wstawiamy do lodówki na około 15minut.
- 4 Na wierzch układamy owoce (w tym przypadku maliny) i posypujemy startą czekoladą. Zamiast czekolady można poleć galaretką albo zrobić tak jak lubimy najbardziej :)
- 5 Najlepiej smakuje po kilku godzinach schłodzenia.

## Twoje notatki do przepisu: