

Szybkie ciasto bez pieczenia



Autor: EIMar

Przepisów: 238 Ocena: 2725



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 gotowy spód biszkoptowy
- 1 galaretka cytrynowa
- 1 łyżeczka żelatyny
- 400 ml śmietany kremówki
- 1 łyżka cukru pudru
- dowolne owoce (ja użyłam ananasa z puszki i winogrono)
- 2 galaretki o dowolnym smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Pierwszą galaretkę rozpuszczamy w 50 ml wody. Galaretkę trzeba dokładnie wymieszać gdyż trudno jest rozpuścić w tak małej ilości wody i szybko tężeje. Żelatynę rozpuścić w małej ilości wody (można dodać do galaretki). galaretki).

Kremówkę ubić na sztywno z dodatkiem cukru pudru. Pod koniec ubijania dodać przestudzoną galaretkę (ja użyłam cytrynowej, dzięki czemu masa jest lekko kwaskowata) z żelatyną, jeżeli posiadamy barwik możemy dodać kilka kropel aby uzyskać dowolny kolor.



- 2 Gotowy spód biszkoptu obłożyć rantem lub włożyć do tortownicy, posmarować kremem o odstawić do lodówki na pół godziny, aby masa delikatnie stężała.

Dwie jednakowe galaretki rozpuszczamy w 750 ml wody.

Na krem układamy dowolne owoce i zalewamy tężejącą galaretką.

Twoje notatki do przepisu: