



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

## **Torcik Szrek**

Z zielonych galaretek i sokiem z kiwi

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** pieczone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- woda, 1 l
- sok owocowy, 2 szkl.
- śmietana 36%, 300 ml
- biszkopty okrągłe, 20 szt.
- galaretka zielona, 3 szt.
- budyń śmietankowy, 3 szt.
- olej, 2 łyżk.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- mąka ziemniaczana, 2 łyżk.
- cukier, 5 łyżk.
- jajka, 5 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Biszkopt na spód: 5 białek ubić z cukrem, dodać pojedynczo żółtka, dodać mąkę ziemniaczaną, olej i proszek do pieczenia dalej ubijając. Wylać na dużą blachę. Piec w 180 stopniach 30 min. Masa I: Budyń rozpuścić w 1,5 szkl. soku z kiwi (Pysio), zagotować. Ugotować budyń. Gorący rozprowadzić na wystudzony biszkopt. Na masę położyć biszkopty. Masa II: Jedną galaretkę rozpuścić w 4/3 szkl. gorącej wody. Ostudzić. Ubić śmietanę i pod koniec ubijania dodać galaretkę. Wylać na biszkopty. Dwie galaretki rozpuścić w 800ml gorącej wody. Pozostawić do stężenia i wlać na masę II. Odstawić w chłodne miejsce. Smacznego

