



Tekst i zdjęcie: **Marta** - Kucharz (514)
Zielono mi
ciasto na zimno

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- biszkopt, 1 szt.
- żelatyna, 3 łyżk.
- galaretka zielona, 2 szt.
- jabłko, 1 l
- śmietana 36%, 150 ml
- cukier puder, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Upiec biszkopt lekko nasączyć wodą z cukrem lub sokiem z owoców. Ugotować 2 galaretki agrestowe (rozrobić w 2 szklankach wody) i dodać do tego 3 łyżeczki żelatyny. Gorącą galaretkę dodać do musu jabłkowego (1litr). wymieszać z galaretką i nalać na biszkopt. Jak wystygnie ubić 150 ml śmietany 30%. do ubitej śmietany dodać cukier puder. Dobrze ubić i wylać na ciasto. Wstawić do lodówkiSmacznego.

