



Tekst i zdjęcie: **KkasienskaA** - Kuchcik (125)  
**Torcik piankowy**  
puszysty torcik

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Przekąska

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

#### **Składniki:**

- brzoskwinia w puszcze, 1 szt.
- śmietana 36%, 0.5 l
- biszkopty okrągłe, 1 szt.
- galaretka pomarańczowa, 4 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

-2,5 galaretki połączyć z 2 szklankami wody,-1,5 galaretki połączyć z 1,5 szklanki wody - ugotować i odstawić w osobnych naczyniach do ostygnięcia.-brzoskwinie posiekać na kawałki-biszkopty ułożyć na dnie tortownicy i posypać większą częścią brzoskwiń-ubić śmietanę i dodać TĘŻEJĄCĄ galaretkę (tę z 2,5 galaretkami).-wylać zawartość do tortownicy i wstawić do lodówki-przybrać pozostałymi owocami-zalać ciasto resztą tężejącej galaretki (jeżeli już stężała za bardzo wystarczy odrobina gorącej wody by ją rozrzedzić). Wlewać na łyżkę nad ciastem by nie porobić w nim dziur.- odstawić do lodówki na min. 2 godziny.Smacznego.

