

Ciasto bez pieczenia z galaretek



Autor: **Nemezja**

Przepisów: **193** Ocena: **4645**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- (forma o wymiarach 10 cm x 22 cm x 6 cm)
- Serek mascarpone 250 g
- Cukier puder 2 łyżki
- Galaretka z owoców leśnych 1 szt.
- Galaretka brzoskwiniowa 1 szt.
- Galaretka cytrynowa 1 szt.
- Nektarynki 1 szt. (duża)

Sposób przygotowania:

- 1 Do oddzielnych 2 misek wlać po 400 ml wrzątku i rozpuścić galaretkę brzoskwiniową i z owoców leśnych. Po rozmieszaniu galaretki wystudzić. Galaretkę cytrynową rozpuścić w 250 ml wrzątku i wystudzić.
- 2 Nektarynkę drobno pokroić, włożyć do foremki i zalać wystudzoną galaretką brzoskwiniową. Wstawić do lodówki, aby galaretka lekko stężała. Jeśli nie mamy foremki silikonowej, to najlepiej formę wyłożyć folią spożywczą, wtedy łatwiej wyjmemy ciasto.
- 3 Serek mascarpone krótko miksować z cukrem pudrem, następnie dodać tężejącą galaretkę cytrynową i miksować tylko do połączenia się składników. Można przyspieszyć proces tężenia galaretki, poprzez wstawienie jej na 4 minuty do zamrażarki.
- 4 Masę z serka wyłożyć na tężejącą galaretkę z nektarynkami i wstawić na 10 minut do lodówki.

Na masę z serka wylać wystudzoną galaretkę z owoców leśnych i wstawić na co najmniej 5 godzin do lodówki, aby warstwy stężały. Ciasto bez pieczenia z galaretek najlepiej kroi się, gdy spędzi w lodówce 12 godzin.

- 5 Przed krojeniem wyjąć ciasto z foremki, obracając ją do góry dnem.

Twoje notatki do przepisu: