

ciasto wiśniowe

Autor: **kokalala**

Przepisów: 51 Ocena: 877



1-2 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- nutella, słoki 600 gramowy
- sucharki pszenne, 3 op. po 120 gr
- seki homogenizowane waniliowe danio, 1 kg
- żelatyna, 2 łyżki + 3 łyżeczki
- Śmietana kremówka, 0,75 litra
- wiśnie mrożone, opakowanie 450 gr
- galaretki wiśniowe, 3 opakowania

Sposób przygotowania:

- 1 spód: rozkruszyć na drobno sucharki, wymieszać z nutellą, ułożyć na blachę, schłodzić. MASA SERNIKOWA: rozpuścić 2 łyżki żelatyny w 0,5 szkl wody. Po ostygnięciu wymieszać z serkami homogenizowanymi, wyłożyć na blachę z nutellą. Schłodzić. MASA ŚMIETANKOWA: ubić śmietanę na sztywno, dodać żelatynę (3 łyżeczki rozpuszczone w 0,5 szkl. wody), wymieszać, wyłożyć na masę sernikową. WIERZCH: rozpuścić 3 galaretki w 2 szklankach wody. Do gorącej wrzucić mrożone wiśnie, tężniejącą galaretkę wyłożyć na msę śmietanko. smcznego

Twoje notatki do przepisu: