

Pigwowiec



Autor: **kotek78**

Przepisów: **29** Ocena: **654**

> 6 os.
 30 min
 średnie
 dostępne



Składniki:

- spód biszkoptowy wg.własnego przepisu
- 1 słoik kompotu ok.1 l.z pigw
- 900ml. śmietanki kremówki
- 1 opakowanie żelatyny do deserów
- 3 galaretki cytrynowe mogą być pomarańczowe
- 2 galaretki pomarańczowe
- owoce do galaretki (miałam banany)
- 2 czubate łyżki cukru pudru
- cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 Na średniej wielkości formie upiec spód biszkoptowy wg.własnego przepisu.
- 2 Śmietankę ubić na sztywną pianę dodając do niej cukier puder i cukier waniliowy, a następnie rozpuszczoną żelatynę w odrobinie wody. Szybko wymieszać i wyłożyć na zimny biszkopt. Odstawić do lodówki.
- 3 Kompot owocowy zmiksować i dodać 3 galaretki cytrynowe rozpuszczone w 3/4 szkl.wody. Wyłożyć mus owocowy na tężejącą śmietanę i ponownie włożyć do lodówki.
- 4 Rozpuścić galaretki pomarańczowe zgodnie z przepisem na opakowaniu, odstawić do ostygnięcia.
- 5 Przygotowane owoce poukładać na musie owocowym i zalać tężejącą galaretką. Odstawić na 3 godziny do lodówki. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: