

Rajskie Mleczko



Autor: **mimi619**
Przepisów: 17 Ocena: 227

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- śnieżki, 2 opakowania
- galaretka agrestowa, 1 opakowanie
- galaretka pomarańczowa, 1 opakowanie
- galaretka niebieska, 1 opakowanie
- Jabłka (Świeże, lub mus w słoiku), Wg upadobań
- biszkopty, Paczka
- mleko, Tyle ile potrzeba do śnieżek czyli 3/4 szklanki do jednej

Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopty ułożyć jako spód tortu, zostawić z 5-6 na górę. Śnieżkę zrobić wg przepisu na opakowaniu. Galaretkę Pomarańczową rozpuścić w 3/4 szklanki wody. Gdy będzie już na pół gotowa (Bardzo gęsta z grudkami) dodać do śnieżki i miksować około minuty, aż do uzyskania masy. Masę rozsmarować na biszkoptach i zostawić na 10 minut w chłodnym miejscu. Jabłka pokrojone w drobne kawałki, albo mus ze słoika dajemy na to.
- 2 Robimy Śnieżkę tak jak wcześniej oraz postępujemy z galaretką również tak samo. Gotową masę wyłożyć na mus. Na to ułożyć biszkopty, które zostały. Dajemy na około 20 minut w chłodne miejsce, a w tym czasie Galaretkę Agrestową rozpuszczamy w 2 szklankach wody. Gdy ostygnie wlewamy na górę naszego tortu. **PODAWAĆ NA ZIMNO. SMACZNEGO <!!!>**

Twoje notatki do przepisu: