

# Szybkie ciasto na zimno z galaretką



Autor: **agulam22**

Przepisów: **105** Ocena: **6861**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- ciastka ,herbatniki, 1 opakowanie ok 250g
- masło lub margaryna, 70 g
- galaretka owocowa, 3 szt
- ser mascarpone, 2 szt po 200g
- cukier, 2 łyżki
- brzoskwinie lub inne owoce, 1 puszka

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciastka dokładnie pokruszyć i połączyć z roztopionym masłem.(masło roztopić z dodatkiem cukru).Gotowa masą wyłożyć spód tortownicy.
- 2 Rozpuścić 2 takie same galaretki w 500ml wody,gdy ostygną należy je dokładnie połączyć z serkami mascarpone.Gy masa zacznie gęstnieć należy ja wlać do tortownicy i włożyć do lodówki na ok 20 minut.
- 3 Po 20 minutach na stężącej masie należy poukładać brzoskwinie i zalać je galaretką rozpuszczoną zgodnie z przepisem na opakowaniu(galaretka powinna być zimna i zaczynać tężeć).Wstawić ponownie do lodówki aż do stężenia galaretki.
- 4 Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: