

# Tęczowa kraina



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **576** Ocena: **5182**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 3 serki homogenizowane waniliowe
- 3 galaretki ( żółta, czerwona, zielona)
- 1 opakowanie małe popcornu
- 2 czekolady mleczne
- 3 śmietany 36 %
- 2 śnieżki na mleko
- 1 łyżka żelatyny
- Do posypania kakao
- Do dekoracji dowolny owoc

## Sposób przygotowania:

1. Popcorn przekładamy do miski.



2. Czekoladę rozpuszczamy.



3. Mieszamy razem z popcornem.



4. Układamy na dnie tortownicy.



5. Każdą galaretkę rozpuszczamy w 1 szk. gorącej wody.



6. Gdy galaretki przestygną, mieszamy każdą z osobną z serkiem, odstawiamy na trochę do lodówki.



7. Tężejące galaretki rozprowadzamy na popcornie w dowolny sposób, ponownie wstawiamy do lodówki.



8. W tym czasie ubijamy dwie śmietany.



9. Dodajemy śnieżkę.



10. Żelatynę rozpuszczamy w odrobinie wody i wlewamy do masy.



11. Rozprowadzamy na masie z galaretek.



12. Wierzch posypujemy kakaem.



13. Ponownie ubijamy pozostałą śmietanę z cukrem pudrem.

- 14. Dekorujemy ciasto.
- 15. Układamy owoce.
- 16. Ciasto gotowe.
- 17. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: