

Lodowiec

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- galaretka - 3 szt.
- biszkopty - 1 op.
- krem smietankowy - 1 op.
- krem czekoladowy - 1 op.
- masło - 25 dag

Etapy przyrządzania:

1. Na dno tortownicy ułożyć biszkopty. Ugotować 3 galaretki, wystudzić, zalać biszkopty, aby się namoczyły. Gdy już galaretka w nich zastygnie, wylać resztę tego koloru na te biszkopty. Włożyć do lodówki, żeby zastygła galaretka. W tym czasie przygotowujemy krem. Można kupić gotowy krem do tortów w proszku. Dodajemy 10 dkg masła i razem miksujemy przez 2 minuty. Jeśli już zastygła galaretka, nakładamy krem. Następnie gotujemy 2 galaretki (inny kolor) studzimy i znowu biszkopty układamy na kremie i zalewamy galaretką. Gdy galaretka zastygnie, ponownie nakładamy krem, tylko w innym kolorze. Następnie jeszcze raz gotujemy galaretkę, ale już bez biszkoptów. Gdy wystygnie, zalewamy na wierzch i możemy przybrać owocami.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.