

## ROZKOSZ PODNIEBIENIA

### SKŁADNIKI:

- 1l śmietana 36%
- owoce świeże i z syropu,
- żelatyna
- 3 galaretki
- herbatniki
- kakao
- jajko
- 0,5 masła
- cukier
- cukier puder

### PRZYGOTOWANIE

Herbatnikami wyłożyć dno blachy, galaretki rozpuścić każdą w 0,5 szkl. wody, żelatynę 5 łyżeczek rozpuścić w 0,3 szkl. wody, śmietanę ubić na sztywno z odrobiną cytryny i cukru. Podzielić na trzy równe części i do każdej dać inny kolor ostudzonej i gęstniejącej galaretki. Owoce umyć, część pokroić a resztę zmixować i dodać żelatynę ostudzoną i gęstniejącą. Na herbatniki ułożyć 1 część śmietany, owoce, 2 część śmietany, mus, 3 część śmietany, owoce i polewa

Polewa: do rondelka włożyć 0.5 kostki masła. W pojemniku ubić na sztywno białko, dodać cukier i ubić, dodać żółtko i kakao, dobrze wymieszać wlać gorące masło, wymieszać i połać ciasto.