

Ciasto na sucharkach

Składniki:

- 1 op. (500 g) sucharów słodkich (niebieskie opakowanie np. „Sonko”)
- 500 ml nuttelli
- 500 ml śmietany 36% (do ubijania musi być schłodzona w lodówce)
- 500 ml serka mascarpone
- ½ szklanki cukru pudru
- 2 fixy do śmietany
- 1 słoik wiśni drylowanych z kompotu
- 3 galaretki wiśniowe

Przygotowanie:

Suchary zmielić lub rozetrzeć na miazgę. Wymieszać z nuttellą i rozłożyć na wyłożonej papierem blasze, wstawić do lodówki.

Śmietanę ubić na sztywno, dodać serek mascarpone, ½ szkl. cukru i 2 fixy do śmietany, wymieszać na najniższych obrotach, wyłożyć na spód z sucharów i wstawić do lodówki.

Galaretki rozpuścić w 3 szkl. wody, dodać kompot z wiśni i poczekać, aż lekko stężeje. Wiśnie ułożyć na kremie śmietanowym, zalać galaretką i wstawić na kilka godzin do lodówki.

Galaretkę można przygotować jako pierwszą, żeby tężała.

Smacznego ☺)))

Magdalena Płotka - Katedra Mikrobiologii