



Ciasto jagodzianka bez pieczenia

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 6

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Masło rozpuść w garnku. Ciasteczka bardzo drobno pokrusz lub zmiel. Orzechy drobno posiekaj. Rozpuszczone masło wymieszaj z ciasteczkami i orzechami. Zagnieć i wyłóż spód tortownicy o średnicy 18 - 20 cm. Wstaw do lodówki na 15 - 20 minut.

Krok 2

Jagody przełóż do garnuszka, zasyp cukrem i cukrem waniliowym. Odstaw na 15 minut. Zagotuj i wymieszaj do rozpuszczenia cukru, a następnie zdejmij z ognia. Dodaj 100 ml wrzącego mleka, zamieszaj i dodaj obie galaretki. Dokładnie wymieszaj i odstaw do wystudzenia.

Krok 3

Jogurt dokładnie wymieszaj z masą jagodową. Śmietankę ubij na sztywno i wymieszaj z resztą składników. Wyjmij formę z lodówki, przełóż masę i wyrównaj. Wierzch ozdób świeżymi borówkami. Wstaw ciasto do lodówki na 2 godziny. Smacznego!

Wskazówki

Pamiętaj, że jeśli używasz mrożonych jagód musisz je najpierw rozmrozić.

Składniki:

200 g ciasteczek owsianych

75 g masła łąciate

50 g orzechów włoskich

250 g świeżych lub mrożonych czarnych jagód

100 g cukru

400 g jogurtu w typie greckim Mlekpól

200 ml śmietanki UHT łąciata 36%

100 ml mleka UHT łąciate 3,2%

1 opakowanie cukru waniliowego

2 galaretki jagodowe

Dodatkowo:

jagody do dekoracji