



Owocowa pianka na czekoladowym spodzie

Autor: Wioleta Bednarczyk

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

Herbatniki kruszymy w blenderze. Czekoladę z masłem rozpuszczamy i wlewamy do herbatników. Wszystko razem łączymy i wykładamy dno tortownicy. Wkładamy do lodówki.

Masa

Galaretki cytrynowe rozpuszczamy w 2 szklankach gorącej wody i studzimy. Galaretkę przezroczystą przygotowujemy tak jak na opakowaniu i studzimy. Zimną śmietankę ubijamy, wlewamy zimne galaretki i wszystko wykładamy na czekoladowy spód. Wkładamy do lodówki a by masa lekko zastygła. Gdy masa będzie sztywna na środku układamy miseczkę i wokół niej wylewamy zimną galaretkę przezroczystą. Chłodzimy. Zdejmujemy miseczkę a po środku układamy borówki i kuleczki arbuza. Kuleczki możemy zrobić za pomocą łyżki do lodów. Wkładamy do lodówki na ok. 1 godz.

Ciasto

1 paczka herbatników

1 tabliczka czekolady mlecznej

100 g masła Łaciate

Masa

500 ml śmietanki kremówki 36% Łaciata

2 galaretki cytrynowe

1 galaretka przezroczysta

owoce np.borówki, arbuz