Ciasto z kremem waniliowym i galaretką

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

SPÓD I WARSTWY:

- herbatniki kakaowe - 400g

KREM WANILIOWY:

- krem waniliowy Gellwe - 2 opakowania
- mleko (zimne) - 500ml

WARSTWA MALINOWA:

- galaretka malinowa Gellwe - 2 opakowania
- woda (gorąca) - 600ml
- maliny (mrożone) - 300g

Sposób przygotowania

1. Galaretki malinowe rozpuść w 600 ml gorącej wody. Dokładnie wymieszaj i odstaw do przestudzenia.
2. Zimne mleko wlej do miski, dodaj proszek kremu waniliowego i miksuj przez około 2 minuty, aż powstanie gęsty, jednolity krem.
3. Na dnie formy wyłóż pierwszą warstwę herbatników. Rozsmaruj połowę kremu waniliowego i przykryj drugą warstwą herbatników. Następnie rozłóż pozostały krem i przykryj ostatnią warstwą herbatników.
4. Do przestudzonej, lekko tężejącej galaretki dodaj mrożone maliny i delikatnie wymieszaj. Masę równomiernie wylej na wierzch ciasta.
5. Ciasto wstaw do lodówki na minimum 2–3 godziny, aby całość dobrze stężała.
6. Przechowuj w lodówce do momentu podania.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto z kremem waniliowym i galaretką

Galaretka – smak malinowy

Galaretka o smaku malinowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Krem waniliowy

Pyszny krem waniliowy do ciast. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 120 g