Mini torciki z galaretką duo

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

SPÓD:

- herbatniki ciemne - 100 g
- masło - 50 g

MASA ŚMIETANOWA:

- schłodzona śmietanka 30% - 250 ml
- cukier puder - 1 łyżka
- żelatyna Gellwe - 1 łyżka
- maliny - garść

WIERZCH:

- galaretka DUO Gellwe smak malina-jeżyna - 1 opakowanie
- śmietanka 30% - 200 ml
- śmietanex Gellwe - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 łyżka
- dodatkowo - 5 metalowych obręczy o średnicy 7-8 cm

Sposób przygotowania

1. Przygotuj spód. Masło roztop w rondelku. Herbatniki pokrusz i wymieszaj z roztopionym masłem i łyżką wody. Metalowe obręcze ułóż na desce, wsyp do nich herbatnikowy spód i ugnieć dokładnie łyżką. Odstaw do lodówki.

2. Przygotuj masę śmietanową. Maliny włóż do rondelka, zasyp cukrem pudrem i zagotuj. Przetrzyj przez sito. Wystudź. Żelatynę zalej 1/5 szklanki zimnej wody i wymieszaj.

3. Gdy napęcznieje rozpuść w kąpieli wodnej i wymieszaj z kilkoma łyżkami śmietanki dla wyrównania temperatury. Pozostałą śmietankę ubij na sztywno, a następnie wymieszaj z rozpuszczoną żelatyną i malinami. Masę przełóż na schłodzony spód w foremkach i ponownie odstaw do lodówki.

4. Galaretkę przygotuj według przepisu na opakowaniu i wylej na wierzch torcików. Deser trzymaj w lodówce do całkowitego stężenia.

5. Przed podaniem metalowe obręcze podgrzej suszarką do włosów, a następnie wyjmij desery z obręczy, wypychając je ręką od dołu.

6. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno dodając cukier puder wymieszany ze Śmietanexem.

   Ubitą śmietanką udekoruj torciki.

7 Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Mini torciki z galaretką duo

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g