
TORCIK CYTRYNOWO-KOKOSOWY

Dodano: 2006-08-19 12:06:45

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1973 razy.

- Galaretka o smaku cytrynowym,2 opakowania
- 300 g wiórków kokosowych
- 1 duży kefir 500 ml
- 1 szkl. śmietany 30%
- 3/4 szkl. cukru
- biszkopty.

Galaretki rozpuścić w 2 szkl. wody, ostudzić . Wiórki połączyć z kefirem i pozostawić na 30 minut. Śmietanę ubić z cukrem. Wiórki połączyć z Galaretką i śmietaną. W tortownicy ułożyć biszkopty. Na biszkopty wyłożyć masę. Wstawić do lodówki na około 2 godziny. Czas oczekiwania: 30-40 minut. Czas chłodzenia: 120 minut.

Nadesłał: <venus.venus1@wp.pl>