Ciasto śnieży puch

paulina2157

Polecane na: ciasta

Warto wiedzieć:

130 min

14 porcji

Składniki:

Spód: -
herbatniki - 20 dag
masło roztopione - 15 dag
Śnieżny puch: -
twarogu sernikowego zmielonego - 500 g
cukru pudru - 3 łyżka
Śnieżki (bita śmietana w proszku) - 2 opakowanie
mleka - 1 szklanka
galaretki cytrynowe - 2 opakowanie
wrzącej wody - 500 ml
Kokosowa posypka: -
wiórek kokosowych - 6 łyżka
masło - 1 łyżka
cukier - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód: Blaszkę o wymiarach 24x24 cm lub tortownicę wyłożyć folią spożywczą. Herbatniki pokruszyć i wymieszać z roztopionym masłem. Na dnie poukładać masę z herbatników.
Śnieżny puch: Galaretki rozpuścić w 500 ml wrzącej wodzie, odstawić do wystudzenia. Śnieżki ubijać z mlekiem kilka minut, do uzyskania puszystej bitej śmietany. Następnie dodać do niej cukier puder oraz zmielony ser, krótko zmiksować. Wystudzoną galaretkę powoli wlewać do masy, ciągle miksując, aż składniki się połączą. Masę śmietanowo-serową wylać na herbatniki. Schłodzić w lodówce.
Posypka kokosowa:Masełko stopić w garnuszku, dodać cukier oraz wiórki kokosowe i smażyć kilka minut, aż kokos się zarumieni. Ostudzoną posypką kokosową posypać wierzch ciasta.