

# Deser trio z galaretką cytrynową

Warstwowy deser z ciastkami, bitą śmietaną i galaretką o smaku cytrynowym

4 porcje



średni

20 Min.



## Składniki:

### Składniki:

- 500 ml wody
- 1 opak. Galaretki o smaku cytrynowym Dr. Oetkera
- 200 g ciastek kakaowych
- 500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 szt. bananów
- 4 listki mięty

## Sposób przygotowania:

Zagotuj wodę i odmierz 500 ml. Zawartość torebki z galaretką wsyp do wody i dokładnie wymieszaj, aż do rozpuszczenia. Odstaw do wystudzenia. Następnie przelej galaretkę do płaskiego naczynia.

Ciastka włóż do woreczka i pokrusz je przy pomocy wałka. Łyżkę okruchów ciasteczek odłóż do dekoracji, pozostałą część wsyp do szklanek lub salatek.

Schłodzoną śmietankę ubij z cukrem pudrem. Ubitą śmietankę przełóż do rękawa cukierniczego i nakładaj na pokruszone ciastka.

Stężałą galaretkę pokrój w kostkę i warstwami nakładaj na zmianę ze śmietanką. Deser posyp odrobiną pokruszonych ciastek i udekoruj plasterkami bananów oraz listkami mięty.