

## Ciasto bez pieczenia

data aktualizacji: 2020.06.15 autor: Redakcja



**Składniki:** 1 paczka biszkoptów, 0,5 litra jogurtu naturalnego, 6 łyżeczek żelatyny, 3 galaretki, 1/4 szklanki cukru, truskawki.

**Wykonanie:** 1 galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i przelać na talerz zostawić do zastygnięcia. Drugą galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i zostawić, by lekko zaczęła tężeć. W tym czasie żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości ciepłej wody. Spód niedużej tortownicy wyłożyć biszkoptami. Zimny jogurt przelać do miseczki, lekko zmiksować. Dodać cukier i chwilę zmiksować razem. Potem dodać ciepłą żelatynę i tężejącą galaretkę. Całość dokładnie zmiksować. Do masy dodać galaretkę pokrojoną w kostkę i delikatnie wymieszać. Wyłożyć na biszkopty. Wstawić do lodówki. Ostatnią galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i zostawić, aż zacznie tężeć. Truskawki umyć i przekroić na pół. Ułożyć na zastygniętej masie jogurtowej. Zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/35902-ciasto-bez-pieczenia>