

Śnieżny puch

data aktualizacji: 2020.12.08 autor: Beata Pierzchała



Spód:

- ok. 200 g herbatników

Śnieżny puch:

- 500 g zmielonego twarogu sernikowego
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 śnieżki - bita śmietana w proszku
- 1 szklanka mleka
- 2 galaretki pomarańczowe
- 500 ml wrzącej wody

Kokosowa posypka:

- 1 łyżka masła
- 1 łyżka cukru
- 6 łyżek wiórek kokosowych

Blaszkę o wymiarach 24x24 cm wyłożyć folią aluminiową. Na dnie ułożyć herbatniki.

Galaretki rozpuścić w wodzie i odstawić do wystudzenia.

Śnieżki zalać mlekiem i ubijać około 3 minut, aż masa będzie gęsta. Następnie dodać cukier puder i zmielony ser. Krótko zmiksować. Zimną galaretkę stopniowo wlewać do masy, miksować, aż całość się połączy. Masę wylać na herbatniki i schłodzić w lodówce.

W tym czasie przygotować kokosową posypkę. Masło stopić na patelni, dodać cukier i wiórki kokosowe, smażyć całość, aż się zrumieni. Ostudzić. Na koniec posypać ciasto.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37520-sniezny-puch>