

## www.SztukaKulinarna.pl

### Biała dama

ilość porcji **12** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	szt	serk homogenizowany	
0.5	litr	śmietana	
0.75	szklanka	cukier puder	
2	łyżki	płaskie łyżki żelatyny	
1	szt	cukier waniliowy	
1	opakowanie	ananas	
		rodzynki	

Przepis Śmietaną kremówkę ubić, dodać do niej cukier puder, cukier waniliowy i serki. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody, przestudzić, dodać do masy. Wsypać wcześniej namoczone w wodzie rodzynki i cząstki ananasa (4 plastry zostawić do dekoracji wierzchu). Tortownicę wyłożyć lekko nasączonymi mlekiem biszkoptami. Wylać na nie tężejącą masę. Na to dać galaretkę z pozostałymi plastrami ananasa i garstką rodzynek. Wstawić do lodówki. Składniki

2 serki homogenizowane, 0.5 l śmietany kremówki (30 - 35%), 0.75 szkl. cukru pudru, 2 płaskie łyżki żelatyny, cukier waniliowy, puszka ananasów, rodzynki, torebka galaretki ananasowej.