

# Galaretka pomarańczowa z herbatnikami

Do galaretki owocowej w proszku można dodać 1 szklankę soku pomarańczowego i 175 ml jogurtu zamiast wody. Dzięki temu będzie miała bardziej orzeźwiający smak.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 minut

## LICZBA PORCJI:

15

---

## SKŁADNIKI:

2 szklanki herbatników, pokruszonych  
3 łyżeczki i 150 g cukru  
150 g masła, roztopionego  
2 opakowania galaretki pomarańczowej  
2 szklanki wrzątku  
450 g ananasa z puszki, w kawałkach  
300 g mandarynek z puszki, odsączonych  
225 g serka śmietankowego  
300 g bitej śmietany  
bita śmietana, do podania

## **PRZYGOTOWANIE:**

- 1) Wymieszać okruszki herbatników z 3 łyżeczkami cukru w misce. Dodać masło, ponownie wymieszać. Wylepić masą formę o wymiarach 33 x 23 cm. Piec 10 minut w temperaturze 180°C.
- 2) Rozpuścić galaretkę we wrzątku w dużej misce. Dodać ananasa i mandarynki. Wstawić do lodówki na 30 minut, żeby galaretka zgęstniała.
- 3) Utrzeć mikserem serek śmietankowy z resztą cukru. Dodać bitą śmietaną, wymieszać. Nałożyć na ciasto. Ostrożnie nałożyć galaretkę na warstwę kremu. Przykryć i wstawić do lodówki na 2-4 godziny, aż galaretka zastygnie.
- 4) Pokroić na porcje. Dekorować bitą śmietaną.

## **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 286 kcal, 16 g tłuszczów (w tym 11 g NKT), 41 mg cholesterolu, 326 mg sodu, 33 g węglowodanów, 1 g błonnika, 3 g białka