Тортик "Шотландский"

Что нужно:

- овсяное печенье - 400 г;
- апельсиновый сок - 4 ст. л.;
- малина - 200 г;
- мята - 6 листочков;
- мёд - 8 ст. л.;
- слив. масло - 100 г;
- желатин - 1 пакетик;
- творог - 600 г;
- сливки - 300 г

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Растворяем в сковороде на слабом огне сливочное масло с 4 ст. л. мёда, затем добавляем печенье (которое предварительно необходимо растолочь), перемешиваем и убираем с плиты;
2. Выкладываем получившуюся массу в форму со съёмным дном и столовой ложкой равномерно распределяем, слегка при этом надавливая;
3. Ставим форму в холодильник на 1 час;
4. Смешиваем творог, сливки и оставшийся мёд;
5. Откладываем в сторону 18 ягодок малины, а оставшиеся добавляем в творог и снова перемешиваем;
6. На слабом огне растворяем желатин в апельсиновом соке и добавляем в творожную массу, снова перемешиваем;
7. Достаём из холодильника нашу форму и выкладываем творожную массу на овсяное основание, затем убираем обратно в холодильник на 1 ночь;
8. Перед подачей извлекаем из формы, затем украшаем малиной и листочками мяты.