**Ciasto Shrek**

* Biszkopt
* Masa Shrek'a I:
* Duża butelka Pysia zielonego (kiwi+jabłko+banan)
* 3 budynie śmietankowe (lub 2 duże)
* Masa Shrek'a II:
* 400 mln śmietanki deserowej 30%
* 1 galaretka agrestowa lub kiwi
* 2 paczki okrągłych biszkoptów
* 2 galaretki agrestowe lub kiwi

**PRZYGOTOWANIE:**

Biszkopt: Białka jajek ubić na sztywną pianę, pod koniec dodając cukier, wymieszać z żółtkami, aromatem (ja dałam cytrynowy) i olejem. Następnie małymi porcjami dodawać mąkę i cały czas mieszać. Biszkopt piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180' przez 25-30minut.

Masa Shrek'a I: Budynie rozpuścić w 1,5 szklanki napoju. Reszte Pysia zagotować. Dodac budynie i jeszcze raz zagotować. Gorącą masę rozprowadzić na wystudzonym biszkopcie. Na przestudzonej masie ułożyć Delicje.

Masa Shrek'a II 1 galaretkę rozpuścic w 3/4 szklanki gorącej wody. Pozostawic do lekkiego stężenia. Ubić śmietanę. Pod koniec powoli wlewać galaretkę i ubijać. 2 galaretki rozpuścić w 800ml gorącej wody i pozostawić aby lekko stężały. Nastepnie wylac na masę.

Placek wstawic do lodówki lub trzymac w chłodnym miejscu. SMACZNEGO! :)