Chatka Baby Jagi na słodko z owocami

Składniki

- 42 szt. herbatniki
- 1 puszka brzoskwinie
- 5 łyżeczek żelatyna
- 600 g ser biały
- 15 dag masło
- 1 opak. cukier wanilinowy
- 0.5 tabliczki czekolada mleczna
- 6 łyżek mleko
- 20 dag cukier puder
- 4 garści różne owoce sezonowe: maliny, jagody, porzeczki, truskawki

Sposób przygotowania

Z puszki brzoskwiń wylać syrop i odłożyć do dekoracji połówkę jednej brzoskwini. Pozostałe brzoskwinie przełożyć do garnka, zalać ok. 1/4 syropem z brzoskwiń i zmiksować blenderem. Wyłożyć na palnik i zagotować, dodać żelatynę, wymieszać i odstawić, aby masa się ostudziła. Na folii aluminiowej wykładamy prostokąt o wymiarach: 7 x 3 herbatniki. Następnie wykładamy na niego przygotowany mus brzoskwiniowy, rozprowadzamy i ponownie przykrywamy taką samą kombinacją herbatników. Do większej miski wkładamy: ser biały, masło, cukier puder i cukier wanilinowy. Blenderujemy całość. Tak powstałą masę wykładamy na herbatniki. Troszkę masy zostawić na sam wierzch do ozdoby. Na sam środek wykładamy rządek (po długości) malin (lub innych owoców). Następnie przeciwległe boki prostokąta łączymy ze sobą, tworząc chatkę. Wkładamy do lodówki na ok. 2 godziny. Czekoladę mieszamy z mlekiem i doprowadzamy do roztopienia nad palnikiem. Polewamy chatkę. Pozostałą masę wykładamy na wierzch i dekorujemy: malinami, truskawkami, porzeczkami, borówkami i pozostałością pokrojonej drobno brzoskwini. Odkładamy do lodówki na ok. 1 godzinę. We wszystkich czynnościach dzielnie pomagała mi siostrzenica Oliwia, lat: 8. Bardzo rwała się do każdej pracy i to ona zrobiła większość. Ja pomagałem jej tylko w pracach na palniku i składaniu chatki.