

Ciasto z galaretką i kremem budyniowym



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

margaryna	200 gram
cukier puder	1 i 3/4 szklanki
cukier waniliowy	10 gram
mąka	1 i 3/4 szklanki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
jajko	3

KREM

mleko	300 ml
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	10 gram
budyń waniliowy	1,5 opakowania
margaryna	100 gram
galaretka truskawkowa	2 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 CIASTO: Margarynę, cukier puder oraz cukier waniliowy przekładamy do miski i ucieramy na gładką masę.
- KROK 2 Następnie dalej ucierając dodajemy żółtka, mąkę i proszek do pieczenia.

- KROK 3 Białka ubijamy w osobnej misce na sztywną pianę i łączymy ją z masą.
- KROK 4 Masę wykładamy do natłuszczonej i posypanej bułką tartą tortownicy. Pieczemy ok. 45 minut w temp. 180 stopni. Studzimy.
- KROK 5 KREM: Z 300 ml mleka odlewamy 100 ml, resztę zagotowujemy z cukrem i cukrem waniliowym. Do reszty mleka wsypujemy proszek budyniowy, mieszamy i wlewamy do gotującego się mleka. Gotujemy na wolnym ogniu mieszając, aż powstanie gęsty budyń. Studzimy.
- KROK 6 Margarynę ucieramy dodając porcjami zimny budyń.
- KROK 7 Gotowy krem wykładamy na ciasto.
- KROK 8 2 galaretki truskawkowe rozpuszczamy w 400 ml wody, gdy zacznie tężeć wylewamy ją na wierzch ciasta.