

Ciasto z galaretką ,kremem i truskawkami.



MONIKA GRZYWNA-ZASADA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto.

jajko	4
cukier	1 szk.
olej	4 łyżki
mąka pszenna	1 szk.
budyń śmietankowy	1
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Krem

mleko	0,5 litr
cukier	0,5 szklanka
kostka masła	1
budyń śmietankowy	
mąka pszenna	1 łyżka

galaretka

galaretka pomarańczowa	2 szt.
truskawki	0,5 kg.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto-białka
ubijamy z cukrem
potem dodajemy
żółtka następnie
mąkę przesianą
przez sito, olej i
budyń. To wszystko
wylewamy na
blaszkę wyłożoną
papierem do
wypieków i pieczemy
30-40min. w 150
stopniach. Krem-od
mleka odlać 0,5
szklanki mleka
resztę zagotować, do
tej 0,5 szk. mleka
wsypać cukier, budyń
oraz mąkę. Wszystko
i wlać do gotującego
mleka, gotować na
małym ogniu ciągle
mieszając aż
powstanie
budyń. Potem budyń
ostudzić i dodać
masło, miksować aż
powstanie
krem. Galaretkę
jedną scinamy a
potem miksujemy, a
drugą będziemy
zalewać
całość. Biskopt
przekrajamy
, przekładamy
kremem potem na
ciasto kładziemy
truskawki, między
nie wkładamy łyżką
galaretkę a na
koniec wszystko
zalewamy drugą
galaretką. Wkładamy
do lodówki, po
2godz. ciasto gotowe
do
spożycia. Smacznego.