

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 budyn. To wszystko wlewamy na blaszkę wyłożoną papierem do wypieków i pieczemy 30-40min.w150 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 budyn.Potem budyn ostudzić i dodać masło,miksować aż powstanie krem.Galaretkę jedną scinamy a potem miksujemy,a drugą będziemy zalewać całość.Biszkopt 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.