

Ciasto z malinami i masa budyniową



MONIKA58



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
cukier	1/2 szklanki
mąka pszenna	12 łyżek
mąka ziemniaczana	10 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
budyń waniliowy	2
mleko	1 l
cukier	1/2 szklanki
margaryna	1/2 kostki
masło	1/2 kostki
maliny świeże	1/2 kg
galaretka truskawkowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka. Dodać mąkę pszenną zmieszaną z proszkiem do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną i lekko wszystko wymieszać. Wylać na formę do pieczenia. Piec na złoty kolor w temp. 170-180 ok 20-30 min.
- KROK 2 Galaretki rozpuścić w dwóch naczyniach wg przepisu na opakowaniu. Z mleka i budyń ugotować budyń. Po ostudzeniu zmiksować do z mięką poprzednio utartą margaryną i masłem oraz 0,5 szkl. cukru.

KROK 3 Pod koniec ucierania masy budyniowej dodać jedną lekko tężejącą galaretkę i wymieszać. Rozprowadzić na ostudzonym cieście. Ciasto udekorować malinami i zalać 2 tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki

KROK 4 i gotowe:)