

## Galaretkowiec z budyniem



### MIRA85



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka tortowa</b>	4 łyżki
<b>woda letnia</b>	4 łyżki
<b>jajko</b>	4 sztuki
<b>cukier drobny</b>	3/4 szklanki
<b>budyń śmietankowy</b>	1 opakowanie
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>mąka ziemniaczana</b>	3 łyżki
<b>galaretka wiśniowa</b>	1 szt.
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Budyń i galaretkę przyrządzamy wedle przepisu na opakowaniach. Białka oddzielamy od żółtek. Białka wlewamy do miski, dodajemy sól, wodę i ubijamy na sztywną pianę. Do piany dodajemy żółtka i mieszamy. Potem dodajemy mąki wymieszane z sodą. Całość mieszamy. Ciasto wylewamy na prostokątną blachę i pieczemy w 180 stopniach ok. 15 minut. Kroimy ostudzone i przekładamy tężejącą galaretką, smarujemy budyniem.