

mandarynkowy zawrót głowy



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 szt
mąka	5 łyżek
cukier	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masa	
margaryna	1 szt
serek homogenizowany	2 szt
sok z cytryny	1 szt
cukier puder	100 g
galaretka owocowa	2 szt
mandarynki	600 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto ;

białka ubijamy na sztywno , po kolei dodajemy żółtka z cukrem na zmianę , i jeszcze ok 5 min ucieramy , na koniec wsypujemy mąkę z proszkiem i do piekarnika

Masa ; miętka Kasię ucieramy z cukrem , następnie dodajemy serki danio ciągle ucierając a na koniec sok z cytryny .

Galaretki rozpuszczamy w 1l wody i studzimy

Mandarynki obieramy i dzielimy na cząstki

Upieczony biszkopt kroimy na pierścienie , czyli przykładamy talerzyk na biszkopt i ob krajamy tak by pierścień miał ok 2-3cm , następnie mniejszy talerzyk i znów kroimy , na koniec ja używam pokrywki od słoika na najmniejszy już pierścień który pozostawia kóleczo

Teraz bierzemy największy pierścień i układamy w formie potem zostawiamy lukę na galaretkę i owoce i dajemy następny pierścień , w wolne miejsca wlewamy galaretkę i układamy owoce i tak mamy zrobioną całą jedną część i smarujemy ją masą następnie ,w miejsce gdzie był pierścień z galaretki dajemy pierścień z biszkoptu czyli tak by pasował wielkością do miejsca z którego był wzięty i robimy kolejną warstwę na zmianę biszkopt i galaretka z owocami , na wierzch masa i dekorujemy według uznania