

"Ptasie mleczko" z brzoskwiniami



DAGITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	4 szt
cukier	3/4 szklanki
mąka pszenna	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
budyń śmietankowy	2 opakowania

masa

galaretka brzoskwiniowa	3 szt
serek homogenizowany	600 g brzoskwiniowego
brzoskwinie w puszcze	1 szt

Dodatkowo

galaretka truskawkowa	1 szt
------------------------------	-------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biskopt: Białka ubijamy na sztywno. Dodajemy cukier, następnie żółtka i dalej ubijamy. Proszek do pieczenia mieszamy z mąką i budyniami, dodajemy stopniowo do masy i mieszamy delikatnie drewnianą łyżką. Wylewamy na blaszkę 20 x 35 cm wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok. 20-25 min. w 180 stopniach.

2. Masa: galaretki brzoskwiniowe rozpuścić w 1,5 szkl. wrzątku i dokładnie wymieszać. Brzoskwinie osączyć z zalewy i pokroić w małą kostkę. Gdy galaretki zaczną tężeć wymieszać je z serkami i brzoskwiniami. Galaretkę truskawkową rozpuścić w 0,5 l wrzątku.

3. Na wystudzony biskopt wyłożyć masę brzoskwiniową i wstawić do lodówki, żeby zastygła. Następnie połączyć galaretką truskawkową i znów schłodzić.

