

## Wiśniowa pianka



### AGNIESZKA-87-25



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka	1,5 szkl
margaryna	0,5 szt
cukier puder	0,5 szkl
żółtko jajek	3 szt
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki

#### Galaretka

galaretka wiśniowa	2 szt
kompot wiśniowy	2 szkl
woda	2 szkl
wiśnie	do smaku

#### Smietana

bita śmietana w proszku	2 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
woda	1/4 szkl

#### Dodatkowo

ciasto francuskie	1 szt
-------------------	-------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Z mąki pszennej, margaryny, cukru pudru, żółtek, proszku do pieczenia zagniatamy jednolite ciasto na stolnicy. Dajemy na foremkę o wymiarze 25/36. Pieczemy do 15 minut.

Galaretka: Galaretki rozpuszczamy w gorącej wodzie i kompocie z wiśni. Odstawiamy do wystygnięcia, do chłodnej dodajemy wydrylowane wiśnie i jak zacznie tężeć wykładamy na ciasto kruche.

Śmietana: Śnieżkę ubijamy jak napisane na opakowaniu i łączymy z letnią żelatyną rozpuszczoną we wrzątku. Wykładamy na galaretkę i przykrywamy blatem ciasta francuskiego (może to być ciasto francuskie chłodzone które musimy upiec, lub gotowy blat ciasta francuskiego już upieczony). Posypujemy cukrem pudrem.