

Placek pianka



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
mąka zwykła	4 łyżki
cukier	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
galaretka truskawkowa	1 opakowanie
galaretka cytrynowa	1 opakowanie
mleko niesłodzone	500 ml
Biszkopty	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić. Dodać cukier i ubijać. Dodać żółtka i pomału mieszać. Łyżkę wmieszać mąkę z proszkiem. Piec przez 20 minut w 180 st. C. Zagotować obie galaretki w osobnych naczyniach. odstawić do tężenia.

Półowę mleka niesłodzonego wlać do naczynia i ubijać. Jak ubijemy wlać jedną galaretkę i taki płyn wylać na placek. Ułożyć na nim biszkopty. Wstawić do lodówki na ok. 10 minut. To samo zrobić z galaretką żółtą. Posypać na koniec posypką cukierkową.