

Pyszne ciasto z delicjami



PLA00BUNNY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4
mąka	0,5 szklanki
cukier	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
żółtko jajek	3
cukier waniliowy	1 opakowanie
brzoskwinie	1 puszka
mleko	1 szklanka
czekolada biała	1 tabliczka
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
śmietana 30%	0,5 szklanki
cukier puder	3 łyżki
galaretka	1 opakowanie
delicje	3 paczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biskopt;

Z 4 jaj, 0,5 szk. cukru, 0,5szk. mąki i proszku do pieczenia pieczemy biskopt.

2. Kroimy brzoskwinie w kosteczkę. Rozpuszczamy galaretkę wg przepisu i odstawiamy na bok, by tężała.

3. Krem; 3 żółtka ucieramy z cukrem waniliowym i trzema łyżkami cukru, zalewamy to 1szk. wrzącego mleka i ubijamy na parze, aż masa zgęstnieje. Do gorącej masy dodajemy 1 białą czekoladę w kostkach oraz wlewamy rozpuszczoną w 0,5 szk. wrzącej wody żelatynę. Masę schładzamy w lodówce. Następnie ubijamy 0,5 szk. śmietany z trzema łyżkami cukru pudru i łączymy to ze schłodzoną masą. Do tego dajemy pokrojone w kostkę brzoskwinie i wylewamy na biskopt. Wkładamy cisto na moment do lodówki.

4. Po jakimś czasie układamy po wierzchu delicje i zalewamy tężejącą galaretką. Wkładamy na parę godzin do lodówki i gotowe! :)

Zdjęcie przedstawia pierwotny wygląd ciasta, od niedawna zmieniłam galaretkę na truskawkową i wylewam jej troszkę więcej na delicje. Polecam bo na prawdę pyszne!