

Ptasie mleczko



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4
cukier	8 dkg
mąka	8 dkg
proszek do pieczenia	łyżeczka
ptasie mleczko	
białko	4
cukier	3 łyżki
galaretka truskawkowa	
woda	szklanka
Na wierzch:	
galaretka pomarańczowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT; białka ubić na sztywną pianę. Dalej ubijać dodać cukier, żółtka. Mąkę pomieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do masy jajecznej i wymieszać łyżką drewnianą i upiec. **PTASIE MLECZKO**; Galaretkę rozpuścić w szklance wrzącej wody, mieszać jak zacznie gęstnieć galaretka to ubić białka na sztywną pianę razem z cukrem. Do białek wlewać powoli galaretkę i dalej ubijać. Przygotowane ptasie mleczko dać na upieczony biszkopt i wstawić do lodówki. Galaretkę pomarańczową rozpuścić w 1,5 szklanki wrzącej wody. Jak galaretka zacznie gęstnieć wylać ją na ptasie mleczko i przetrzymać w lodówce.