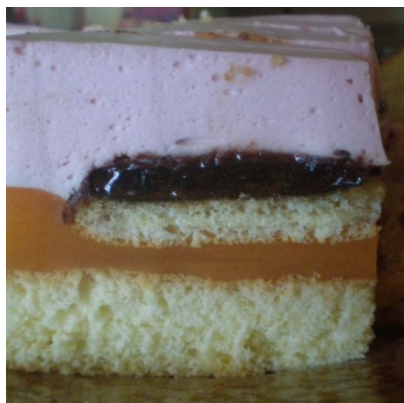


Kolorowe ciasto



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
Pysio lub Kubuś	1 litr
budyń śmietankowy	3 opakowania
galaretka wiśniowa	1 opakowanie
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
kremówka	300 ml
cukier puder	3-4 łyżki
delicje	15-18 sztuk

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, następnie dodać obie mąki i proszek do pieczenia, dokładnie wymieszać, następnie dodać sztywną pianę z białek i delikatnie wymieszać. Ciasto przelać na dużą blaszkę i upiec niski biszkopt. Czas pieczenia powinien wynosić około 30 minut w temp. 180 stopni. Sok zagotować, budynie rozprowadzić w 1/2 szklanki zimnego soku, dodać do gotującego się soku i zagotować, do momentu gdy zgęstnieje. Ciepłą masę rozprowadzić na wystudzonym biszkopcie. Następnie ułożyć na niej ciastka. Odstawić do wystudzenia. Galaretkę i żelatynę rozpuścić w 100 ml wrzątku i przestudzić. Kremówkę schłodzoną w lodowce ubić z cukrem pudrem, pod koniec ubijania dodać zimną galaretkę i żelatynę. Śmietanę przełożyć na ciasto i odstawić do stężenia.

