Truskawkowa łączka

BEATKAA153

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	4 sztuki
mąki	1 szklanka
cukru	1/2 szklanki
cukru waniliowego	1 opakowanie
kakao	2 łyżki
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
wody	3 łyżki
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
zielonej galaretki	2 opakowania
truskawek	1/2 kg
wiórków kokosowych	1 paczka
budyniu śmietankowego	2 opakowania
mleko	1 litr
cukru	5 łyżek
rodzynek	3/4 szklanki
zimnej herbaty	1 szklanka
cukru	1 łyżka
alkohol	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę z odrobiną soli. Dodać cukier wymieszany z cukrem waniliowym, żółtka i wodę. Powoli wmieszać kakao i cynamon połączony z mąką. Piec do suchego patyczka i zostawić do ostygnięcia.

Galaretki rozpuścić w trzech szklankach gotowanej wody i odstawić do stężenia. Truskawki umyć i osączyć na sicie.

Trzy szklanki mleka zagotować. W pozostałym mleku rozprowadzić budynie. Do gotującego mleka dodać wiórki kokosowe i chwilę gotować. Gdy masa zacznie gęstnieć dodać cukier i rozrobiony budyń. Gotować do zagęszczenia, cały czas mieszając. Dodać rodzynki i odstawić do lekkiego przestygnięcia.

Ostudzone ciasto nasączyć ponczem i wyłożyć masę budyniową. Na masie położyć truskawki lekko wciskając. Zalać tężejącą galaretką. Schłodzić.