

Torcik owocowy z galaretką



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	100 g
jajko	2 sztuki
cukier	0,5 szklanki
mąka	1 szklanka
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opakowanie
sól	szczypta
galaretka brzoskwiniowa	1 sztuka
budyń śmietankowy	1 sztuka
woda	250 ml
cukier	3 łyżki
mleko	500 ml
truskawki	do smaku
brzoskwinie w puszcze	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę ucieramy z cukrem oraz cukrem waniliowym na puch, pod koniec dodawać po jednym jajku. Mąkę oraz proszek do pieczenia przesiać, dodać sól i ciągle miksować.
- KROK 2 Gotowe gładkie ciasto przelać do formy i piec ok 20 - 25 min. w temp. 180'C.

- KROK 3 Galaretkę rozpuścić w 250 ml wody i pozostawić do lekkiego stężenia.
- KROK 4 W 500 ml mleka i 3 łyżkach cukru przygotować budyń. Na upieczone ciasto nakładamy letni budyń,
- KROK 5 Następnie układamy owoce. Owoce polewamy tężejącą galaretką i wstawiamy na ok 60 min do lodówki. Smacznego !!