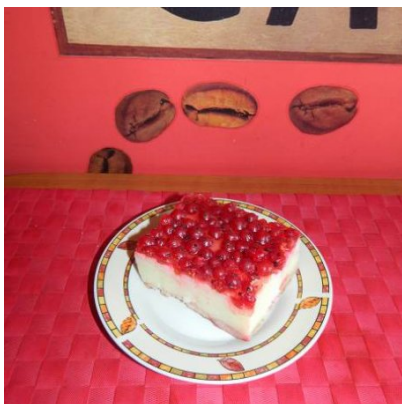


Ciasto bez pieczenia z czerwonymi porzeczkami w galaretkce na herbatnikach z kaszą manną.



NOGAWKUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	100 g
mleko 2%	1 litr
masło	200 g
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	16 g
kasza manna	1 szklanka
czerwone porzeczki	
woda	700 ml
galaretka truskawkowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Blaszkę do pieczenia o wymiarach 24x28 wyścieliłam folią aluminiową i na jej spód wyłożyłam herbatniki. Do garnka wlałam mleko, do którego dodałam masło oraz cukry i całość podgrzewałam, aż do rozpuszczenia. Gdy wszystkie składniki w garnku się połączyły i mleko zaczęło wrzeć wsypałam do niego kaszę mannę i intensywnie mieszałam, by nie tworzyły się grudki. Gotowałam całość do momentu, gdy zawartość garnka zrobiła się solidnie gęsta.
- KROK 2** W międzyczasie jak podgrzewałam mleko z masłem i cukrami przygotowałam galaretkę - do 700 ml wrzątku przesypałam oba opakowania galaretki, dokładnie wymieszałam i odstawiłam do stężenia. Ugotowaną w garnku ciepłą masę z kaszy manny wyłożyłam na herbatniki.

KROK 3

Jak masa nieco przestygła na całej jej powierzchni, na wierzchu wysypałam, ułożyłam czerwone porzeczki, które zalałam tężejącą galaretką. Ciasto po przygotowaniu należy przechowywać w lodówce.

Ciasto wygodnie się kroi. Jest lekkie, niczym pianka, słodkie w smaku, ale nie nazbyt przesłodzone, czerwone porzeczki są pysznym letnim akcentem, powodują także, że ciasto jest w smaku bardzo rzeźkie. Ciasto szybko się przygotowuje i szybko także stygnie, sztywnieje, zatem po upływie niedługiego czasu można się nim już zająć.