

Orzeźwiająca cytrynka



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

	BISZKOPT
jajko	3 sztuki
mąka	0,5 szklanki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier	0,5 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
	MASA BUDYNIOWA
budyń cytrynowy	2 opakowania
woda	0,5 litra
cukier	4 łyżeczki
galaretka cytrynowa	1 opakowanie
margaryna	125 g
cukier	0,5 szklanki
	MASA ŚMIETANKOWA
śmietana kremówka	660 ml
śmietan fix	2 opakowania
cukier	1/3 szklanki
galaretka cytrynowa	1 opakowanie
woda	1 szklanka
herbatniki	22-24 sztuki
	POLEWA CZEKOLADOWA
margaryna	60 g

kakao	2 łyżki
cukier	2 łyżeczki
mleko	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę, pod koniec dodając cukier i cukier waniliowy, a następnie po jednym żółtku. Mąki przesiewamy i delikatnie mieszamy. Ciasto wylewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok 20 min. w temp. 180°C. Upieczony biszkopt pozostawiamy do przestygnięcia. Przygotowujemy masę budyniową. Budynie rozpuszczamy w pół szklanki wody i dodajemy cukier. Pozostałą wodę wlewamy do garnka i gotujemy. Do gotującej się wody wlewamy budyń, delikatnie mieszając, aż budyń zgęstnieje. Budyń ściągamy z ognia i dodajemy galaretkę w proszku, mieszamy, aż galaretka się rozpuści. Budyń przykrywamy folią spożywczą i odkładamy do przestygnięcia. (Folia powoduje, że na budyniu nie pojawi nam się kożuch).
- KROK 2** W miseczce miksujemy margarynę z cukrem, a następnie dodajemy po łyżce zimnego budyniu.
- KROK 3** Gotową masę przekładamy na biszkopt i umieszczamy ciasto w lodówce na ok 30 min.
- KROK 4** Teraz czas na przygotowanie masy śmietankowej. Szklankę wody zagotowujemy, a następnie wsypujemy i rozpuszczamy galaretkę. Pozostawiamy do przestygnięcia. Śmietaną kremówkę ubijamy na sztywno, pod koniec dodając cukier i śmietan fix'y i zimną lejącą galaretkę. Gotową masę śmietankową wykładamy na ciasto na masę budyniową.
- KROK 5** Na wierzch układamy herbatniki. Ciasto ponownie umieszczamy w lodówce na ok 30 min.
- KROK 6** Przygotowujemy polewę. Do garnuszka wlewamy mleko, dodajemy cukier oraz kakao - mieszamy aż składniki się połączą. Na koniec dodajemy margarynę i ponownie mieszamy, aż rozpuści się margaryna. Tak przygotowaną polewę pozostawiamy na chwilę do przestygnięcia a następnie polewamy ciasto, tworząc esy-floresy. Ciasto najlepiej smakuje mocno schłodzone. Smacznego !!