Kolorowe lamingtony

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 szkl
masło	25 dkg
0,5 szklanki śmietany 18 %	
jajko	3 całe
żółtko jajek	2
2 łyżeczki proszku do pieczenia,	
mąka krupczatka	2 1/4 szklanki
2 lub 3 różnokolorowe galaretki	
kokos	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki rozpuścić w połowie ilości wody podanej na opakowaniu. Ostudzić. Jeśli ktoś chce uzyskać intensywny kolor lamingtonów powinien dodać do galaretek barwniki spożywcze. ja dałam barwniki Wilton bo jednak galaretki były za mdłe. Miałam agrest, cytryne i truskawke. W dodatku z tej porcji galaretki spokojenie mozna by pokolorowac jeszcze jedna porcje takiego ciasta.

Cukier, masło śmietanę podgrzać w garnku, aż składniki się rozpuszczą. Nie gotować! Przestudzić. Dodać do masy pozostałe składniki i zmiksować. Ciasto wylać na dużą blachę wyłożoną papierem do pieczenia.\" U mnie blacha 35x28. Nie miałam mąki krupczatki, dałam pszenna i tez wyszło.
Piec w temp 180 st. Ok. 25-30 minut. (najlepiej sprawdzić patyczkiem czy ciasto jest już gotowe). Ostudzone ciasto przekroić na dwie połówki wzdłuż krótszego boku. Jedną część posmarować dżemem i nałożyć na górę drugą część. Ciasto pokroić na zgrabne prostokąty. Następnie moczyć je przez chwilę w galaretkach i obtaczać w kokosie.Gotowe lamingtony włożyć na godzinę do lodówki.

Cały proces maczania w galaretkach i oblepiania wykonała córa. Skoro wymyśliła deser to niech wie ze to cieżka praca. Fajnie jej to wyszło a pojawiło sie 29 sztuk. Mysle ze nastepnym razem sprobuje pokroic na jeszcze mniejsze kosteczki. Słodki biszkopt, kwaskowaty dżem, galaretka i kokos dały doskonale połączenie wcale nie za słodkie.