Różowe ciasto z owocami

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 szt
cukier	8 łyżek
mąka tortowa	2 łyżki
proszek do pieczenia	0,5 łyżki
zsiadłe mleko	3 szklanki
cukier	4-5 łyżek
Żelatyna wieprzowa Prymat	
galaretka owoce leśne	1 szt.
owoce	3 (maliny, jeżyny, brzoskwinie)
kisiel żurawinowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek, ubić białka na sztywno z odrobiną soli, dodając po łyżce cukru (razem 3 łyżki). Gdy białka są ubite na sztywną pianę dodać po jednym żółtku, dalej ubijając. Wsypać mąkę wymieszaną z kisielem i proszkiem do pieczenia. Wszystko lekko wymieszać.
Wylać do przygotowanej wcześniej formy i piec w temp 180 stopni przez około 30 minut.
Jedną galaretkę leśną i żelatynę rozpuścić w 3/4 szklance gorącej wody. Drugą galaretkę rozpuścić wg przepisu na opakowaniu. Zsiadłe mleko, 5 łyżek cukru i dwie szklanki owoców zmiksować, dodać płynną galaretkę z żelatyną. Zamieszać. Włożyć do chłodnego miejsca, gdy zacznie twardnieć wyłożyć na różowy biszkopt, udekorować pozostałymi owocami, wszystko zalać galaretką.