

Kolorowe ciasto



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	1 szkl
cukier puder	1 szkl
jajko	8 szt
galaretki truskawkowe	2 opak
serek z białonki zielona łąka	1 wiaderko
śmietana 36%	0,5 l
czekolada gorzka	1/2 opak
śmietan fix	1 opak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, pianę z białek ubić na sztywno i dodawać powoli do żółtek delikatnie mieszając. Dodawać wolno mąkę ziemniaczaną.

Gotowe ciasto wylać do brytfanny wyłożonej papierem wysmarowanym tłuszczem i piec w średnio gorącym piekarniku 45 minut.

Krem

Galaretki rozpuścić w 2 szkl. gotowanej wody, odstawić do lekkiego stężenia.

Serek rozetrzeć, dodać tężejące galaretki.

Wierzch

Śmietanę ubić ze śmietan-fix na sztywno.

Na upieczony biszkopt wyłożyć krem z serka, na serek bitą śmietanę. Wierzch posypać startą czekoladą.