

Fantazja



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

na biszkopt:

3/4 szkl. cukru
3/4 szkl. mąki pszennej
6 jajek
1 łyżka octu lub spirytusu
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Jajka ubić z cukrem na puszystą masę, dodać ocet , mąkę i delikatnie połączyć. Ciasto wylać do blaszki piec ok. 30 min. w temp.180 stopni. Po ostudzeniu przekroić na pół.

I Masa:

2 galaretki cytrynowe
3 małe jogurty naturalne
2 szklanki wody przegotowanej

Wykonanie:

Galaretki rozpuszczamy w wodzie, mieszamy ostawiamy do wystudzenia, łączymy z jogurtami , mieszamy i wstawiamy do lodówki. Lekko stężoną masę układamy na ciasto i przykrywamy drugim plackiem.

II Masa:

2 budynie waniliowe
1/2 l mleka
cukier waniliowy
1 margaryna
1/2 szkl cukru
10 dag płatków migdałowych

Wykonanie:

Odelewamy odrobinę mleka i mieszamy w nim budynie, resztę gotujemy z cukrami. Wlewamy wymieszany budyń, gotujemy. Odstawiamy do ostudzenia. Miksujemy margarynę, dodając po trochu budyniu. Na koniec dodajemy płatki migdałowe. Masę tę układamy na wierzch ciasta.

UWAGA:

Przybieramy pokrojona w kostkę wiśniowa galaretką rozpuszczoną w szklance wody.

