Jogurtowiec



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
mąka	4 łyżki
cukier	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jogurt naturalny	800 g
śmietana 24%	1 kubek
galaretka truskawkowa	2 szt
rodzynki	1/2 paczki
truskawki świeże	0,5 kg
kakao	1 łyżka
do masy	
cukier	1/2 szkl
Żelatyna wieprzowa Prymat	7 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT.
Ubijamy białka z cukrem na sztywno.
Gdy piana jest ubita dodajemy po jednym żółtku.
Na koniec dajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszając.
Pieczemy w 170 stop.C 20 minut.
MASA.
Śmietanę na wolnym ogniu zagotowujemy z około 0,5 szkl cukru.
Po zagotowaniu śmietany zestawiamy ją z ognia i wsypujemy do niej żelatynę energicznie mieszając by nie zrobiły się krupy, mieszamy aż się rozpuści żelatyna.
Jeden kubek jogurtu+śmietana dobrze wymieszać.
Drugi kubek jogurtu+galaretka cytrynowa rozpuszczona w 1 szkl gotującej wody, galaretka ma być lekko ściśnięta aby dodać ją do jogurtu, wymieszać.
Galaretki truskawkowe zrobić według przepisu na opakowaniu.
Masę śmietanową dzielę na dwie części, do jednej części dodaję kakao mieszam dobrze.
1-biszkopt
2-masa kakaowa
3-masa z galaretką cytrynową
4-na masę wyłożyć połowę truskawek pokrojonych w talarki i położyć część rodzynek.
5-masa śmietanowa
6-druga galaretka cytrynowa ma być przygotowana według przepisu jak jest na opakowaniu.
Dobrze ściętą galaretkę kroję w kostkę i wykładam na masę śmietanową do tego dodaję resztę rodzynek, truskawki i zalewam to truskawkową galaretką.
Wstawiam do lodówki na 5 godzin.
Robię ten placek na dużej brytfannie.