

Dwukolorowe ptasie mleczko:)



MILENECZKA5



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

spód

jajko	2 sztuki
mąka pszenna	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	1 łyżka
kakao	1 łyżka

masa

śmietana kremówka	1 litr
galaretka różowa	malinowa
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
cukier puder	6 łyżek
dżem	np. porzeczkowy
czekolada deserowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wykonanie: Białka ubijamy na sztywno dodajemy cukier i żółtka. Do gotowej masy delikatnie wsypujemy kakao, mąkę z proszkiem do pieczenia. Gotową masę przelewamy do brytfanki i pieczemy 15 minut w 180 stopniach. Gotowy biszkopik studzimy i następnie pokrywamy go dżemem porzeczkowym 2 Galaretkę rozpuszczamy w wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu i zostawiamy do momentu aż zacznie lekko tężeć. W tym czasie ubijamy śmietanę na sztywno i dzielimy ją równie w trzech miseczkach. Do pierwszej dodajemy rozpuszczoną żelatynę i 2 łyżeczki cukru pudru, układamy masę na biszkopcie i wykładamy do lodówki żeby lekko stężała. W tym samym czasie do kolejnej miseczki śmietany dodajemy stopniowo lekko stężałą galaretkę i 2 łyżeczki cukru pudru. Gotową masę układamy na białą. Do ostatniej miseczki dajemy też rozpuszczoną żelatynę i 2 łyżeczki cukru pudru. Układamy ostatnią warstwę waniliowa ptasiego mleczka i wkładamy całość do lodówki. Roztapiamy czekoladę i polewamy nią wierzch, Ciasto po 2 godzinach w lodówce można podawać na stół.

