

Ciasto z galaretką i owocami



TERESA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO: 5 jaj, 5 łyżek cukru, 5 łyżek mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, szczypta soli

mleko	3 szklanki
budyń waniliowy	1 szt.
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier	4 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
masło	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, do białek stopniowo dokładać po jednym żółtku, łyżce mąki wymieszanej z proszkiem i łyżce cukru, delikatnie połączyć. Wlać ciasto do wysmarowanej i wysypanej tartą bułką blachy. Piec w temp. 180 st. C przez ok. 20 min. Wystudzić.

KREM: 2 szklanki mleka zagotować, w pozostałym mleku rozprowadzić budyń, obie mąki i 3 łyżki cukru. Całość połączyć z gorącym mlekiem i zagotować. Ugotowaną masę dobrze wystudzić.

Masło zmiksować do białości z 1 łyżką cukru, po ubiciu stopniowo dokładać wystudzony budyń i dalej miksować do uzyskania gładkiej masy. Wyłożyć na blat ciasta.

Galaretki rozpuścić w gorącej wodzie i odstawić do wystygnięcia.

Na wierzch kremu położyć owoce i zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki.