

Placek z truskawkami

**BEATKAA153**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	5 sztuk
mąki	1,5 szklanki
cukru	1 szklanka
wody	1 łyżka
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
cukru waniliowego	1 opakowanie
truskawek	ok 1 kg
dowolnej galaretki	2 opakowania
budyniu waniliowego	2 opakowania
mleko	3/4 litra
margaryny	1,5 kostki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę. Dodać cukier, cukier waniliowy i żółtka. Następnie dodać wodę i delikatnie wmieszać mąkę z proszkiem. łyżkę mąki zostawić do obsypania truskawek. Ciasto wylewamy na wysmarowaną tłuszczem blaszkę. Truskawki wcześniej umyte, odszypułkowane i osączone podzielić na 2 części. Jedną część truskawek obsypać mąką i ułożyć na cieście. Ciasto wstawiamy do piekarnika i pieczemy ok 35 - 40 minut. Ciasto zostawiamy do ostygnięcia. Galaretki rozpuścić w trzech szklankach przegotowanej wody i odstawić do stężenia. Ugotować budyń dodając więcej cukru niż w przepisie na opakowaniu. Do ostudzonego budyniu dodać margarynę i wyrobić na jednolitą masę. Tak przygotowaną masę wyłożyć na ciasto. Następnie układamy odłożone truskawki i zalewamy tężejącą galaretką.