

Ciasto z różową masa i brzoskwiniami



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	7
mąka tortowa	7 łyżek
cukier	7 łyżek
proszek do pieczenia	łyżeczka
śmietana 30%	0,5 l
cukier puder	pół szklanki
galaretka czerwona	2
Puszka brzoskwiń	
masło	3 łyżki
mleko	3-5 łyżek
kakao	2 łyżeczki
cukier puder	3 łyżeczki
płatki migdałowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywno. Dodać cukier i żółtka i zmiksować. Dodać przesitowaną mąkę z proszkiem. Delikatnie wymieszać. Piec 20 minut w temp. 170 stopni.
 Żelatynę rozpuścić wg przepisu na opakowaniu. Przygotować galaretki. Śmietanę ubijać na wysokich obrotach aż będzie sztywna. Dodac cukier puder (pół szklanki) i zimną galaretkę lekko tężejącą. Zmiksować do całkowitego wymieszania składników.
 Biskopt przeciąć na pół. Posmarować masą. Przyłożyć 2 biskoptem, ułożyć owoce.
 Maragryne rozpuścić z cukrem i mlekiem. Dodac kakao. Szybko wymieszać. Zimną polać owoce. Posypać płatkami migdałowymi.

