

Tęczowe ciasto z owocami



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

7 jajek	7
7 łyżek cukru	
7-8 łyżek maki	
1 łyżeczka proszku do pieczenia	
dżem wiśniowy	
0,2 dag jagód	
pół szklanki wody	
łyżeczka żelatyny	
szklanka cukru pudru	
galaretka różowa	1 szt.
winogrona białe	0,2 dag (drobne)
śmietana 30%	0,5 l

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. Zimny posmarować dżemem. Przygotować galaretkę. Żelatynę rozpuścić w pół szklanki wody. Śmietanę miksować na wysokich obrotach z cukrem pudrem aż będzie gęsta. Następnie dolać zimną żelatynę. Jeszcze chwilę miksować. Masę rozłożyć na dżem. Owoce obrać i umyć, rozłożyć na masę. Zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki.