

Kolorowy torcik



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5
mąka	5 łyżek
cukier	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana 30%	0,5 l
cukier puder	0,5 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
kakao	2 łyżeczki
galaretka czerwona	1
galaretka zielona	1
jagody	1 szklanka
galaretka różowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywno. Dodać cukier i żółtka i zmiksować. Dodać przesianą mąkę z proszkiem. Delikatnie wymieszać. Piec 20 minut w temp. 170 stopni.
Przygotować galaretki, szafirową w 1/2 podanej ilości wody.
żelatynę rozpuścić wg przepisu na opakowaniu. Śmietanę ubijac na wysokich obrotach aż będzie sztywna. Dodac cukier. Zmiksować do całkowitego wymieszania składników. Do 2/3 śmietany dodać szafirowa galaretkę i zmiksować. Do 1/3 dodać żelatynę i kakao. Zmiksować.
Przełożenie: biszkopt+ptasie mleczko niebieskie+jagody+biszkopt_masa kakaowa+galaretka