

Ciasto z galaretkami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ciasto z galaretkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 różnokolorowe galaretki, 600 ml mleka zagęszczonego -
- 5 jaj, 3/4 szklanki mąki pszennej, 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej, -
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia, sok z pół cytryny, 3/4 szklanki cukru. -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rozrobić osobno każdą galaretkę w szklance wrzącej wody i odstawić do stężenia. Oddzielić białka od żółtek. Ubić białka na sztywną pianę. Dodać cukier i ubić dalej. W osobnym naczyniu rozmieszać żółtka z proszkiem do pieczenia i sokiem z cytryny, wymieszać obie masy i dodać do nich mąkę lekko mieszając łyżką. Piec ciasto przez 45 minut w temperaturze 170 stopni C.

Po upieczeniu ciasto ostudzić i przekroić wzdłuż na pół. 200 ml mleka zagęszczonego rozbić mikserem na pianę i dodać tężejącą galaretkę. Wylać na połowę placka jeden kolor masy, po czym drugi kolor masy. Przykryć drugą połową placka i wylać na niego trzeci kolor masy.

