



Ciasto malinowe

przepisy.pl

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Składniki:

biszkopt

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 5 łyżek
- mąka krupczatka - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- śmietanka 30% - 0.5 litrów
- serek homogenizowany waniliowy - 2 opakowania
- cukier puder - 50 gramów
- żelatyna - 6 łyżeczek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- maliny - 1 unit
- galaretka malinowa - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Ubić białka z cukrem, dodać żółtka, wymieszać z mąką i proszkiem. Upiec biszkopt.
2. Masa: Śmietankę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, wymieszać z serkami.
3. Żelatynę namoczyć, podgrzać i wlewać stopniowo do śmietanki.
4. Masę wylać na ostudzony biszkopt. Na masie układać maliny, lekko je wciskając. Zalać tężejącą galaretką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl