



przepisy.pl

CIASTO MIĘTOWE



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180C °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- kisiel cytrynowy bez cukru - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- sok z cytryny - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 400 mililitrów
- bita śmietana w proszku - 2 opakowania
- galaretka jabłkowo-miętowa - 2 opakowania
- żelatyna - 3 łyżki
- mięta
- mąka - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Białka ubijamy z solą i cukrem. Mieszając, stopniowo dodajemy żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem, kisiel i sok. Ciasto wlewamy do wyłożonej papierem do pieczenia blachy.
2. Pieczemy 30 minut w temp. 180°C. Studzimy i przekrawamy na 2 placki.
3. Miętę zaparzamy, zalewając 1,5 szklanki wrzątku, przecedzamy (0,5 szklanki naparu pozostawić do nasączenia biszkoptu).
4. Do naparu wlewamy 1 szklankę wrzątku, wsypujemy 1 galaretkę i 2 łyżki żelatyny.
5. Mieszamy.
6. Odstawiamy do stężenia.
7. Śmietany ubijamy z mlekiem.
8. Mieszamy z tężejącą galaretką.
9. Wylewamy na spód biszkoptu, przykrywamy drugim plackiem.
10. Drugą galaretkę rozrabiamy wg przepisu na opakowaniu z resztą żelatyny. Tężejącą wylewamy na ciasto. Chłodzimy 3 godziny.

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