



Ciasto Shrek

przepisy.pl



Składniki:

- mąka - 40 gramów
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 1 gram
- cukier waniliowy - 16 gramów
- cukier puder - 18 gramów
- jajka - 240 gramów
- budyń waniliowy - 18 gramów
- budyń śmietankowy - 120 gramów
- śmietanka 30% - 500 mililitrów
- galaretka agrestowa - 230 gramów
- zielony sok - 900 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pieczenie ciasta:
1. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni C. 2. Natłusć i wyłóż papierem do pieczenia formę o wymiarach 20 x 20 cm. 3. Ubij pianę z białek i szczypty soli. Stopniowo dodawaj cukier i cukier waniliowy. 4. Roztrzep żółtka i wlewaj je cienkim strumieniem do ubitej piany - jednocześnie miksuj. 5. Ciasto miksuj przez około 8 minut - musi być puszyste. 6. Do masy stopniowo przesiewaj mąkę, budyń i proszek do pieczenia - masę mieszaj bardzo delikatnie łyżką. 7. Przelej masę do formy. Wygładź powierzchnię łyżką. 8. Piecz przez około 30 minut (około 25 minuty sprawdź patyczkiem czy ciasto jest upieczone). 9. Upieczone pozostaw w formie do całkowitego ostygnięcia.

2. Przygotowanie kremu:
1. Szklanekę soku połącz z 3 budyniami. Dobrze wymieszaj, żeby nie było grudek. 2. Pozostały sok zagotuj. 3. Do zagotowanego soku wlej sok wymieszany z budyniami. Szybko mieszaj masę, najlepiej trzepaczką. 4. Gorący i gęsty zielony budyń wylej na biszkopt. Wyrównaj powierzchnię (mi się średnio udało. Widać to na zdjęciach ;)). 5. Odstaw ciasto do ostygnięcia.

3. Przygotowanie galaretki:
1. W szklance wrzącej wody rozpuść dwie galaretki. 2. Kiedy galaretka będzie zimna i zacznie tężeć dodaj ją do bitej śmietany ubitej z dwiema łyżkami cukru pudru. Miksuj tylko do momentu, aż śmietana dobrze połączy się z galaretką. 3. Przełóż masę na ciasto. Wstaw do lodówki parę minut. 4. Kiedy biała zacznie tężeć wyłóż na niej delicje - każde ciastko wciśnij w masę. 5. Wstaw ciasto ponownie do lodówki. 6. Przygotuj galaretkę według instrukcji na opakowaniu. Kiedy zacznie tężeć wylej ją na ciasto. 7. Potrzymaj ciasto przez parę godzin w lodówce.

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