



przepisy.pl

Ciasto z galaretką w kształcie serduszka



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier puder - 1 szklanka
- mąka tortowa - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- olej - 4 łyżki
- ciemne kakao - 3 łyżeczki
- żółtko - 4 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- cukier puder - 0.5 szklanek
- serek homogenizowany truskawkowy - 1 opakowanie
- mleko w proszku - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie
- truskawki - 500 gramów

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: białka ubić na sztywną pianę, później dodać żółtka wymieszane z proszkiem do pieczenia, następnie dodać cukier i przesianą mąkę i na końcu olej i kakao.
2. Masa: ubić żółtka i jajko z cukrem, następnie dodawać do utartej Kasi i to wszystko utrzeć, jak będzie dobrze utarte dodać mleko w proszku i serek homogenizowany.
3. Galaretkę ugotować i ostudzić.
4. Biszkopt przekroić na 2 części, przełożyć masą, a następnie położyć truskawki i zalać galaretką.
5. Jak galaretka się zsiądzie, powycinać serduszka foremką.

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