



CIASTO Z TRUSKAWKAMI, GALARETKĄ I MASĄ BUDYNIOWĄ

przepisy.pl



30 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



35 minut



180°C °C



Składniki:

biskopt

- jajka - 4 sztuki
- cukier - 120 gramów
- mąka pszenna - 0.3 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa budyniowa

- mleko - 1 litr
- cukier - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- mąka pszenna - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

dodatkowo

- galaretka truskawkowa - 2 sztuki
- truskawki - 300 gramów
- mleczna czekolada - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. BISKOPT: Białka ubij na sztywną pianę. Wsyp partiami cukier, cały czas miksując. Pojedynczo dodawaj żółtka. Delikatnie wsyp mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i połącz składniki.
2. Ciasto przelej do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz przez 35 minut w temperaturze 180°C.
3. MASA: Odmierz 1,5 szklanki mleka i wlej do miski. Dodaj mąkę pszenną, ziemniaczaną, budyń i jajko. Wszystko dokładnie połącz.
4. Resztę mleka zagotuj z Kasią, cukrem i cukrem waniliowym. Do gotującego mleka wlej lekkim strumieniem wcześniej przygotowaną mieszankę i starannie wymieszaj, aż wszystko się ugotuje. Przygotowany budyń ostudź.
5. Galaretki rozpuść w 3 szklankach gorącej wody i odstaw do lekkiego stężenia.
6. Ostudzony biskopt przekrój na pół.
7. Na dół wylej część masy budyniowej. Ułóż pokrojone truskawki i zalej tężejącą galaretką.
8. Ułóż drugą część biskoptu posmarowanego resztą masy budyniowej.
9. Posyp startą czekoladą.