







Kolorowy przekładanec

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C

 tortownica 24 cm

Składniki:

- mąka - 130 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- śmietana 18% - 80 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko skondensowane - 340 gramów
- cukier puder - 4 łyżki
- galaretka agrestowa - 2 opakowania
- galaretka wiśniowa - 1 opakowanie
- galaretka pomarańczowa - 1 opakowanie
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem, dodać jajka .
2. Do masy dodać śmietanę i mąkę z łyżeczką proszku do pieczenia, wymieszać.
3. Wlać do formy tortowej o śr.24 cm ,piec 30 min w temperaturze 180 stopni.
4. Przyrządzić galaretki: wiśniową, cytrynową i pomarańczową, używając połowę porcji wody podanej w przepisie na opakowaniu, każdy smak w oddzielnym naczyniu. Wstawić do lodówki. Gdy galaretki całkiem stężą pokroić je w kostkę. Wyłożyć na upieczone, ostudzone ciasto.
5. Mleko skondensowane dobrze schłodzić w lodówce i ubić na pianę, gdy zdecydowanie zwiększy objętość dodać, ciągle ubijając, tężejące galaretki agrestowe, przygotowane wg. przepisu na opakowaniu ale z połową porcji wody. Gdy masy się połączą wlać całość do formy przykrywając galaretki pokrojone w kostkę. Włożyć do lodówki na kilka godzin.

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