



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



35 minut



użytkownik nie podał temperatury °C



Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 1 szklanka
- mleko - 0.5 litrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 2 sztuki
- mąka - 2.5 łyżki
- żelatyna - 1.5 łyżek
- truskawki - 0.5 kilogramów
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników upiec biszkopt.
2. Mleko zagotować - jajka, żółtka, mąkę i cukier waniliowy roztrzepać, wlewać do gotującego się mleka i ugotować jak budyń.
3. Żelatynę zalać odrobiną zimnej wody, żeby napęczniała i uzupełnić wrzątkiem do połowy szklanki - dokładnie wymieszać.
4. Połowę truskawek zmiksować.
5. Kasię utrzeć z cukrem pudrem, dodając po łyżce masy. Cały czas ucierając dodać zmiksowane truskawki i wlać żelatynę.
6. Wyłożyć masę na biszkopt, udekorować truskawkami i zalać tężejącą galaretką.
7. Ciasto wstawić do lodówki. Smacznego!