





przepisy.pl

Pianka śmietankowo-kakaowa



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mleko - 0.5 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żelatyna - 30 gramów
- kakao - 2 łyżki
- olejek rumowy - 1 opakowanie
- galaretka - 1 opakowanie
- truskawki - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier i żółtka utrzeć na puch. Żelatynę rozpuścić w 1/2 szklanki wody i wymieszać w 0,5 litra ciepłego mleka. Wystudzone mleko dodać do masy i delikatnie wymieszać.
2. Ubić pianę z białek i dodać do masy. Dodać kilka kropel olejku rumowego. Połowę masy wylać do foremki (średnia tortownica) i zostawić do lekkiego stężenia.
3. Do drugiej połowy dodać kakao, wymieszać i wylać na zastygniętą białą część. Zostawić do zastygnięcia. Rozpuścić galaretkę według przepisu i wylać lekko stężoną na ciemną masę. Można dodać owoce wg uznania - np. truskawki .

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