





przepisy.pl

Placek malinowy z galaretką



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka
- śmietana kremówka - 3 opakowania
- galaretka malinowa - 3 opakowania
- maliny - 0.5 kilogramów

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Białka ubić z cukrem, dodać żółtka i wymieszane mąki z proszkiem do pieczenia.
2. Piec 25 minut w nagrzanym piekarniku 180 stopni.
3. Wystudzony biskopt pokropić sokiem z cytryny wymieszanym z 1/3 szklanki wody i 2 łyżeczkami cukru.
4. Masa: 1 galaretkę malinową rozpuścić w 1 szklance wody i ostudzić. Ubić śmietanę i dodać tężejącą galaretkę.
5. Masę wymieszać z malinami i rozłożyć na upieczony biskopt.
6. Na wierzch wylać 2 galaretki malinowe rozpuszczone w 2 szklankach wody (lekko stężone) i wstawić do lodówki na 2h.

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