





# Placek różowy z galaretką

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- jajko - 4 sztuki
- mąka - 170 gramów
- cukier - 220 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- budyń malinowy - 2 opakowania
- mleko - 500 mililitrów
- galaretka malinowa - 2 opakowania
- mieszanka koktajlowa z puszki - 1 opakowanie

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzyj z cukrem, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Ciasto przełóż do prostokątnej blaszki o wymiarach 25 cm i 30cm.
3. Piecz ok. 30 min. w 180 st. C.
4. Ostudź, przekrój na dwa plastry.
5. Budynie ugotuj w 1/2 l mleka ciągle mieszając, aby nie powstały grudy.
6. Do ostudzonej masy dodaj Kasię, wymieszaj mikserem.
7. Na pierwszy plaster biskoptu wyłóż połowę masy budyniowej, przykryj drugim biskoptem i wyłóż resztą masy budyniowej.
8. Całość ponownie umieść w formie, w której piekło się ciasto.
9. Galaretki rozpuść w pół litrze wody, odstaw, aż lekko zaczną tężeć.
10. Na ciasto wyłóż odsączone owoce i zalej wszystko lekko tężejącą galaretką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)