





Rajskie mleczko

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka tortowa - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- cukier puder - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 4 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- mleko skondensowane niesłodzone - 1 opakowanie
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- galaretka agrestowa - 1 opakowanie
- woda wrząca - 2 szklanki
- winogrona - 0.5 kilogramów
- galaretka agrestowa - 1 opakowanie
- woda wrząca - 2 szklanki

Sposób przygotowania:

1. Wykonanie biszkoptu: Ubić na sztywno (mikserem) białko z cukrem pudrem.
2. Dodać do ubitych białek żółtka jajek - dalej miksować.
3. Następnie dodać do powstałej masy wymieszane wcześniej sypkie składniki, tj. mąkę tortową, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia.
4. Przebrać masę do wysmarowanej margaryną Kasią formy (mała blacha) i upiec ok. 20 minut w temp. 180 stopni. Ostudzić.
5. Wykonanie ptasiego mleczka.
6. Rozpuścić najpierw cytrynową galaretkę z 1 szklanką wrzątku (to jest połowa zalecanej na opakowaniu wody).
7. Po kilkunastu minutach rozpuścić galaretkę agrestową analogicznie - z 1 szklanką wrzątku. Chodzi o to, żeby galaretki tężały w różnym czasie.
8. Zostawić rozpuszczone galaretki do stężenia.
9. Połowę zawartości puszkę mleka niesłodzonego (ok. 1 szklanki ubić mikserem na ścisłą pianę i dodać do tej piany stężałą galaretkę cytrynową). Powstałą pianę cytrynową "wylać" na ostudzony biszkopt.
10. Następnie drugą część mleka niesłodzonego ubić mikserem (analogicznie jak cytrynową) - również na pianę i dodać do niej galaretkę agrestową.
11. Powstałą pianę wylać do formy z biszkoptem i wcześniej wylanej piany cytrynowej.
12. Udekorować na wierzchu owocami winogron i na koniec całość zalać galaretką agrestową przygotowaną wg przepisu na opakowaniu.