





przepisy.pl

## Różowy placek z galaretką



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

### Składniki:

#### ciasto:

- jajko - 4 sztuki
- mąka - 170 gramów
- cukier - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

#### masa budyniowa:

- budyń malinowy - 2 opakowania
- mleko - 800 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów

#### dodatkowo:

- galaretka malinowa - 2 opakowania
- mieszanka koktajlowa z puszeki - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzyj z cukrem, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto przełóż do prostokątnej blaszki o wymiarach 22 x 28 cm. Piecz ok. 30 minut w 180 st. C. Ostudź, przekrój na dwa blaty.
2. Pół litra mleka zagotuj, w pozostałym rozpuść proszek budyniowy. Do gotującego mleka wlej rozpuszczony budyń i gotuj ciągle mieszając, aż masa zgęstnieje. Do ostudzonej masy dodaj partiami miękką Kasię, wymieszaj mikserem.
3. Na pierwszy blat biszkoptu wyłóż 2/3 masy budyniowej, przykryj drugim biszkoptem i posmaruj resztą masy budyniowej.
4. Galaretki rozpuść w pół litra gorącej wody, odstaw, aż zaczną lekko tężeć. Mieszankę koktajlową osącz na sicie.
5. Owoce ułóż na budyniu. Całość zalej lekko tężejącą galaretką i odstaw na kilka godzin do lodówki.

---

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)