



przepisy.pl

Torcik galaretkowy z kaszą manną



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. Przed wylaniem każdej kolejnej warstwy należy poczekać, aby poprzednia stężała. Do mas i galaretek można dodawać owoce sezonowe lub z puszki. SMACZNEGO!!!!
2. Na stężałą galaretkę wlewamy masę kakaową. Kolejna warstwa to galaretka, potem jasna masa i ponownie galaretka.
3. Dno tortownicy wykładamy umoczonymi w płynnej galaretkę biszkoptami. Biszkopty zalewamy warstwą tężącej galaretki (tą, co maczaliśmy biszkopty). Wstawiamy do lodówki.
4. Na koniec wlewamy rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody (około pół szklanki) żelatynę. Masę dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy łyżkę kakao, druga pozostaje jasna.
5. Odstawiamy kaszę do ostygnięcia. Ucieramy mikserem Kasię. Do Kasi dodajemy po łyżce zimnej kaszy manny i po 1 żółtku, cały czas ucierając.
6. Gotujemy na mleku kaszę manną. Do ciepłej kaszy wsypujemy cukier, mieszamy do rozpuszczenia.

Składniki:

- okrągłe biszkopty - 1 opakowanie
- galaretka o różnych kolorach - 3 opakowania

masa

- mleko - 2 szklanki
- kasza manna - 3 łyżki
- żółtko - 2 sztuki
- żelatyna - 4 łyżeczki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- kakao - 1 łyżka

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