



przepisy.pl

Torcik z truskawkami i galaretką



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  bez pieczenia °C 

Sposób przygotowania:

1. Całe jajka, cukier i mleko zmiksować na pulchną masę.
2. Następnie przelać do garnka i gotować na małym ogniu.
3. Po ugotowaniu odłożyć do ostygnięcia.
4. Po ostygnięciu za pomocą miksera zmiksować Kasię i stopniowo dodawać krem i dodać parę kropli aromatu.
5. Miksować do połączenia składników.
6. To wszystko przełożyć do tortownicy i poukładać na wierzchu truskawki, a następnie połać tężejącą zimną galaretką. Wstawić do lodówki. Życzę smacznego.

Składniki:

krem

- Kostka do pieczenia Kasia - 1 sztuka
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mleko - 1 szklanka
- aromat waniliowy - 1 opakowanie

wierzch

- galaretka truskawkowa - 2 opakowania
- truskawki - 30 dekagramów

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