

Ciasto z porzeczkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: halina, dnia 11 Grudnia 2012r. o 19:30

Tagi: porzeczki , bita śmietana

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
porzeczka czerwona	500	g	owoce
syrop z porzeczek czerwonych	600	ml	alkohole i napoje
żelatyna	6	łyżeczka	dodatki
śnieżka	2	opakowanie	dodatki
galaretka truskawkowa	2	opakowanie	dodatki
mleko	400	ml	nabiał
jajo kurze	4	szt.	nabiał
mąka tortowa	4	łyżka	dodatki
mąka ziemniaczana	1	łyżka	dodatki
cukier	4	łyżka	dodatki
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki

Opis

Upiec biszkopt z 4 jajek . Ubić białka na sztywną pianę z cukrem , dodać żółtka, wymieszać . Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia , delikatnie wymieszać. Wlać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i upiec biszkopt w temperaturze 180 stopni, 25-30 minut. Żelatynę namoczyć w 1½ szklanki wody , pozostawić do napęcznienia. Porzeczki wypłukać , odsączyć z wody. Syrop z porzeczek wlać do garnka , włożyć porzeczki , dolać 600 ml gorącej wody. Gotować razem 10 minut , wyłączyć gaz. Dodać namoczoną żelatynę , rozpuścić . Odstawić do tężenia. Galaretki truskawkowe rozpuścić w 300 ml gorącej wody. Śnieżkę ubić z mlekiem . Wlewać tężającą galaretkę truskawkową , cały czas miksować. Bitą śmietaną wyłożyć na wystudzony biszkopt . Wierzch zalać tężającą galaretką porzeczkową. Wstawić do lodówki do schłodzenia ciasta.



Dla ilu osób: 10
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: