

Mleczna pianka

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: pocztylion19, dnia 28 Kwietnia 2011r. o 14:40

Tagi: mleczna, pianka, mleko

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	4	szt.	nabiał
mąka pszenna	0,5	szklanka	dodatki
cukier	0,5	szklanka	dodatki
galaretka truskawkowa	1	szt.	dodatki
biszkopty	1	opakowanie	dodatki
bita śmietana w proszku	2	opakowanie	dodatki
mleko	2	szklanka	nabiał
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
galaretka cytrynowa	1	szt.	dodatki

Opis

Najpierw pieczemy na spód biszkopt.
Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i jeszcze ubijać. Następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem blachy i piec ok. 25 minut w temperaturze 170 °C.
Następnie przygotowujemy pierwszą kolorową warstwę: Galaretkę czerwoną rozpuścić w połowie zalecanej wody i odstawić do wystudzenia. Do miski wlać 1 szklankę mleka, wsypać bitą śmietaną i całość ubić. Jak galaretka zacznie tężeć zmiksować z ubitą śmietaną. Masę wlać na upieczonego biszkopta. Na to położyć okrągłe biszkopty Blachę wstawić do lodówki do stężenia. Jak pierwsza warstwa stężeje można na nią wylać drugą przygotowaną w ten sam sposób z galaretkę innego koloru np. cytrynowa. Górę pianki posypałam kolorowymi cukiereczkami.



Dla ilu osób: 10
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 2godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: