

Ciasto śmietanowiec



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **280** Ocena: **1770**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- biszkopt
- mąka pszenna Typ 500 250 g
- cukier 80 g
- Proszek do pieczenia 8 g
- jajka 3 szt.
- masa jogurtowa
- Jogurt naturalny 600 ml
- Cukier puder 200 g
- żelatyna 20 g
- woda 50 ml
- galaretki
- woda 600 ml
- galaretka zielona i czerwona po 60 g
- dekoracja
- woda 300 ml
- galaretka żółta 60 g

Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopt: Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywno. Dodajemy cukier. Miksujemy. Dodajemy żółtka. Miksujemy. Dodajemy mąkę i proszek do pieczenia. Miksujemy. Ciasto przelewamy do kwadratowej formy do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 30 minut w 180 stopniach. Studzimy.
Galaretki: W 300 ml wrzącej wody rozpuszczamy galaretkę czerwoną. Odstawiamy do całkowitego stężenia. Podobnie postępujemy z pozostałymi dwoma galaretkami. Stężałe galaretki kroimy na kwadraty.
Masa jogurtowa: Żelatynę zalewamy zimną wodą. Odstawiamy do stężenia na 10 minut. Następnie lekko podgrzewamy. Jogurt miksuje z cukrem pudrem. Dodaje kawałki galaretek. Mieszam. Do masy dodaje lekko ciepłą żelatynę. Mieszam.
W kwadratowej formie do pieczenia umieszczam wystudzone ciasto biszkoptowe. Następnie wylewam lekko tężejącą masę jogurtową. Chłodzę w lodówce przez trzy godziny.
Dekoracja: W 300 ml wrzącej wody rozpuszczam galaretkę żółtą. Odstawiam do stężenia. Lekko tężejącą wylewam na ciasto. Chłodzę w lodówce przez dwie godziny.
- 2 Zapraszam na mój blog !

Twoje notatki do przepisu: