

Ciasto z galaretką



Autor: **monialubi**
Przepisów: **211** Ocena: **1533**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Ciasto: 100g masła
- 3/4 szklanki białek
- 3/4 szklanki mąki
- 3/4 szklanki cukru
- 1 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 75g migdałów w płatkach
- 2 łyżeczki startej skórki cytrynowej
- 2 łyżki soku cytrynowego
- Pianka: 200ml mleka skondensowanego 7,5%
- 2-3 galaretki dowolnego koloru

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać do 180 stopni, tortownicę (26cm) wyłożyć papierem do pieczenia.
- 2 Masło rozpuścić i odstawić do ostygnięcia. Białka ubić na sztywno, odstawić.
- 3 W drugiej misce wymieszać mąkę, cukier, proszek, skórkę cytrynową i migdały. Dodać masło i sok cytrynowy i dobrze wymieszać. Następnie dodać ubite białka i ponownie dokładnie wymieszać. Ciasto przełożyć do tortownicy i piec ok. 30 minut. Po upieczeniu ostudzić.
- 4 Jedną galaretkę rozpuścić w 250ml gorącej wody, ostudzić. Do płynnej galaretki wlać mleko skondensowane i ubijać razem 2-3 minuty. Gdy zacznie lekko tężeć, wylać na ostudzone ciasto. Wstawić do lodówki, do stężenia.
Kolejną galaretkę (lub dwie) rozpuścić we wrzątku (500ml lub 1l) i wylać na stężałą piankę. Ponownie wstawić do lodówki.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: