

Delicjusz

Autor: **misia252**

Przepisów: 1 Ocena: 5



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO
- jajka, 6
- cukier, 7 łyżek
- Mąka pszenna, 7 łyżek
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- cukier wanilinowy, 2 łyżeczki
- krem
- budyń śmietankowy, 2
- mleko, 2,5 szklanki
- galaretki cytrynowe, 2
- margaryna, 1 kostka
- Dekoracja
- delicje, 2 opakowania
- Galaretki (smak obojętny), 2

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: wybijamu żółtka i białka osobno. Białka ubijamy na pianę. Dodajemy po 1 łyżce cukru dalej ubijając. Jak cukier sie dobrze rozbija dodajemy po 1 żółtku mieszając za każdym razem po wlaniu jednego około 2 minut. Mąkę i proszek mieszamy i dodajemy po 2 łyżki do ciasta powoli mieszając.
- 2 Krem: gotujemy niecałe 2 szkalnki mleka, do reszty mleka dodajemy budynie i mieszamy. Wlewamy do mleka i mieszamy do zgęstnienie budyniu. Zdejmujemy z ognia i od razu wsypujemy 2 galaretki cytrynowe do masy budyniowej i dobrze mieszamy do ich rozpuszczenia. odkładamy w chłodne miejsce. Jak Masa budyniowa wystygnie to miksujemy margarynę i dodajemy po łyżce masy budyniowej. Gotowy krem kładziemy na wystudzonym biszkopcie i równomiernie rozsmarowywujemy. Na masie układamy delicje obok siebie (polewą do góry) i wstawiamy do lodówki. Rozpuszczamy 2 galaretki w 2,5 szkl wody i jak będą tężały to wylewamy na delicje i wkładamy do lodówki na chwilę.

Twoje notatki do przepisu: