

Pianka



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **169** Ocena: **1136**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500 g masła roślinnego
- 150 g masła śmietankowego
- 8 jajek
- 1,5 szklanki cukru
- opakowanie cukru wanilinowego (30 g)
- 30 g żelatyny
- 2 szklanki mleka
- 2 łyżki kakao
- Dodatkowo:
- 2 czerwone galaretki

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka należy najpierw sparzyć gorącą wodą.
- 2 Podgrzewamy mleko i rozpuszczamy w nim żelatynę. Dokładnie mieszamy i zostawiamy do przestudzenia.
- 3 Masło roślinne i masło śmietankowe ucieramy z cukrem i cukrem wanilinowym na białą i puszystą masę. Dodajemy do niej stopniowo żółtka i cały czas ucieramy. Do masy wlewamy przestudzone mleko i dokładnie mieszamy.
- 4 W osobnej misce ubijamy na sztywno białka. Dodajemy je do naszej masy stopniowo za każdym razem delikatnie i dokładnie mieszając. Gotową piankę dzielimy na dwie części. Do jednej z nich dodajemy kakao i dokładnie mieszamy.
- 5 Spód tortownicy wykładamy folią spożywczą (ja użyłam tortownicy o średnicy 26 cm). Wlewamy do niej najpierw piankę z kakao, a później tą jasną. Wstawiamy do lodówki do stężenia.
- 6 Galaretki rozpuszczamy w dwóch szklankach gorącej wody. Pozostawiamy do wystudzenia. Kiedy galaretka zacznie nam tężeć, wylewamy ją na górę ciasta. Całość ostawiamy do lodówki do stężenia, najlepiej na kilka godzin.

Można je udekorować sezonowymi lub ulubionymi owocami.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: