

Salceson



Autor: **Malgoisaa_**
Przepisów: **28** Ocena: **374**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- biszkopt
- Jaja, 6 szt
- cukier, 6 łyżek
- mąka tortowa, 6 czubatych łyżek
- Masa:
- margaryna, 1 kostka
- 1 szklanka, cukru
- żółtka, 2 sztuki
- ubite białka, 2 sztuki
- mleko, 1/2 litra
- żelatyna (namoczona), 2 łyżki
- galaretka żółta, 1 szt
- galaretka czerwona, 1 szt
- galaretka zielona, 1 szt
- wrząca woda, 3 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopt: Jaja z cukrem ubić na białą, puszystą masę, dodać mąkę i dobrze wymieszać łyżką drewnianą. Wylać na blaszkę 25cmx40cm i piec w temp 160-170 stopni na złoty kolor. Ostudzone ciasto przekroić na pół.
- 2 Masa: Galaretkę rozrobić dzień wcześniej. Każdy kolor rozrobić w szklance wody i wylać na płaską powierzchnię (np talerz), tak by można było pokroić w kostkę. Margarynę z cukrem i żółtkami ubić na puch. Mleko zagotować i w gorącym rozpuścić namoczoną żelatynę. Pozostawić do ostygnięcia i lekkiego zżelowania. Do wcześniej zmiksowanej margaryny dodać żelujące mleko i dalej miksować do uzyskania jednolitej masy, następnie dodać ubite białka i dobrze wymieszać.
- 3 Do gotowej masy dodać kostki galaretki, dobrze wymieszać łyżką i przełożyć biszkopt lekko dociskając.

Twoje notatki do przepisu: