

Torcik galaretkowy z kaszą manną



Autor: **mariusz28**
Przepisów: 18 Ocena: 427

5-6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 paczka okrągłych biszkoptów
- 3 galaretki różnego koloru (truskawkowa, agrestowa, cytrynowa)
- Masa z kaszy mannej:
 - 2 szklanki mleka
 - 3 łyżki kaszy mannej
 - 2 żółtka
 - 4 łyżeczki żelatyny
 - 1 szklanka cukru
 - 1 margaryna tortowa
 - 1 łyżka kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy na mleku kaszę manną. Do ciepłej kaszy wsypujemy cukier, mieszamy do rozpuszczenia. Odstawiamy kaszę do ostygnięcia. Ucieramy mikserem margarynę. Do margaryny dodajemy po łyżce zimnej kaszy mannej i po 1 żółtku, cały czas ucierając.
- 2 Na koniec wlewamy rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody (około pół szklanki) żelatynę. Masę dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy łyżkę kakao, druga pozostaje jasna.
- 3 Dno tortownicy wykładamy umoczonymi w płynnej galaretkie biszkoptami. Biszkopty zalewamy warstwą tężającej galaretki (tą co maczaliśmy biszkopty). Wstawiamy do lodówki.
- 4 Na stężałą galaretkę wlewamy masę kakaową. Kolejna warstwa to galaretko, potem jasna masa i ponownie galaretko. Przed wylaniem każdej kolejnej warstwy należy poczekać, aby poprzednia stężała.
- 5 Do mas i galaretek można dodawać owoce sezonowe lub z puszki SMACZNEGO!!!!

Twoje notatki do przepisu: