

Warstwowe ptasie mleko



Autor: TV14

Przepisów: 249 Ocena: 2122



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 140 g mielonych migdałów (1 szklanka)
- 75 g cukru
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 jajka
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- 8 pomarańczy
- 1 opak. galaretki pomarańczowej
- 12 listków żelatyny
- 1 l jogurtu naturalnego
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 80 g cukru pudru
- barwnik spożywczy (pomarańczowy)
- wiórki czekoladowe
- bita śmietana

Sposób przygotowania:

- 1 Ubij białka na sztywno. Wmieszaj 75 g cukru i żółtka. Dodaj mąkę, mielone migdały i proszek do pieczenia i wmieszaj do masy jajecznej. Wlej ciasto do tortownicy. Piecz 20 min w 180°C.
- 2 pomarańczy obierz, części pozbaw błonek i pokrój na połówki. Rozpuść galaretkę w połowie ilości wody podanej na opakowaniu. Wymieszaj z pomarańczami i wyłóż na ostygniętym spodzie. Odstaw do lodówki, aż stężeje. Następnie wymieszaj jogurt, 80 g cukru i cukru waniliowego.
- 3 Rozpuść żelatynę i powoli wlej do jogurtu. Odlej ćwierć szklanki, wmieszaj do niej barwnik. Porcję bez barwnika odstaw do lodówki na 20 min i zalej nią spód z pomarańczami. Schłódź i wylej ciekłą warstwę jogurtu pomarańczowego. Odstaw do stężenia. Ozdób pomarańczami, śmietaną i czekoladą.

Źródło: TV14

Twoje notatki do przepisu: