

CIASTO Z GALARETKĄ I KREMEM



Krem

Składniki

- 1,5 – 2 budynie
- ok. 2/3 – 3/4 l mleka
- cukier do budyniu o ile nie jest słodzony
- kostka masła (tj. 200 g) w temp. pokojowej
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru z wanilią

Sposób wykonania:

Najpierw przygotowuję budyń zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Pamiętajcie budyń musi być gęsty. Budyń cały czas mieszajcie by się nie przypalił, przed przygotowaniem budyniu przepłuczcie garnek wodą. Po zrobieniu budyń odstawiam by całkowicie wystygł. Masło o temperaturze pokojowej kręcę z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na biały puszysty krem. Dodaję budyń stopniowo i miksuję. Jeśli w masie pojawiają się grudki to dodaję łyżkę mleka, tak samo, gdy masa jest bardzo gęsta. Dodatek mleka dodaje też puszystości całej masie. Jednorazowo nie dodaję więcej niż 3 łyżki mleka

Biskopt

Składniki

- 5 jajek
- niepełna szklanka cukru pudru (około 150 ml)
- 1 szklanka (220ml) mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Sposób wykonania:

Białka ubijamy ze szczyptą soli. W drugiej misce żółtka ubijamy z cukrem na gładką masę. Do ubitych z cukrem żółtek dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia. Na koniec do masy z żółtkami mikserem na najniższych obrotach wmiksowujemy ubite białka. Wlewamy do nasmarowanej masłem blachy i wysypanej mąką blaszki. Pieczemy około 25 minut w temperaturze 180 stopni.

Galaretka

Galaretkę przygotowujemy według przepisu na opakowaniu, następnie ją ostudzamy i wlewamy na ciasto.