

Ananasek-Reksio :)

Autor: **gogusia**Przepisów: **241** Ocena: **9362**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- biszkopt z 3 jajek
- puszka ananasów w syropie
- pół litra nektaru lub soku z ananasa
- budyń śmietankowy na 3/4 litra mleka
- 250 ml śmietanki tortowej 36%
- galaretka pina colada lub ananasowa
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczemy biszkopt z 3 małych jajek, białka ubijamy na sztywno z 4 łyżkami cukru, dodajemy żółtka, 4 łyżki mąki pół łyżeczki proszku do pieczenia, pieczemy biszkopt, na 26 centymetrowej tortownicy. Nie podawałam w składnikach przepisu na biszkopt bo każdy ma swój wypróbowany.

Gotujemy nektar lub sok ananasowy, odlewając trochę by rozmieszać proszek budyniowy. Lekko przestudzony wykładamy na biszkopt.

Rozpuszczamy galaretkę pina colada lub ananasową w pół szklance gorącej wody i odstawiamy do przestudzenia.



- 2 Odsączamy nasze ananasy z puszki. Zalewę z nich gotujemy, uzupełniając wodą by było pół litra płynu dodając 2 łyżki cukru. Do żelatyny dodajemy 2 łyżki zimnej wody, jak napęcznieje wlewamy naszą gorącą zalewę i dobrze mieszamy. Wkładamy do tego ananasy, by trochę nasiąkły tą galaretką odstawiamy by

powoli tężała -to jest ostatnia warstwa naszego ciasta.

Wyciągamy po 10 minutach ananasy z naszej zalewy i układamy na soku budyniowym.



- 3 Jak nasza galaretka ta rozpuszczona w połowie szklanki wody jest chłodna, ubijamy śmietankę tortową, wlewając powoli naszą galaretkę. Wykładamy na poukładane ananasy, wstawiamy do lodówki by stężało.

Gdy nasza galaretka z zalewy już zastygła, miksujemy ją robotem tworząc taką piankę, którą wykładamy na nasze ciasto.



- 4 Możemy zrobić ciasto na dużej blaszce ale wtedy biszkopt robimy z 4 jajek, a resztę składników podwajamy
I SMACZNEGO.

Twoje notatki do przepisu: