

"Zemsta teściowej"

Autor: **ozak**Przepisów: **12** Ocena: **432**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Na ciasto:
- mąka, 3 szklanki
- margaryna, 1 kostka
- cukier puder, 1 szklanka
- żółtka, 5
- proszek do pieczenia, 1,5 łyżeczki
- Na beżę:
- białka, 5
- cukier, 1 szklanka
- płatki migdałowe, 1 opakowanie (niecałe)
- na galaretkę:
- galaretka wiśniowa, 2 opakowania
- sok wiśniowy, 1 szklanka
- woda, 2 szklanki
- żelatyna (można dodać), 1 łyżeczka
- wiśnie (wg upodobania, ale bez przesady)
- na śmietanę
- śmietana kremówka 30% (do ubijania), 0,5 litra
- fix do śmietany, 3
- blacha ok, 24/39 czyli duża :)

Sposób przygotowania:

- 1 przygotować ciasto z podanych składników tzn. wyrobic (bedzie kleic się do rąk, ale tak ma byc)
- 2 ciasto podzielic na 2 części: jedną część wyłożyć na blachę i piec ok 30 min w temp. 180-190 st;
- 3 przygotować pianę z białek, drugą część ciasta wyłożyć na blachę, a na ciasto dac pianę bezową i posypac płatkami migdałowymi, włożyć do piekarnika i piec ok.30-35 min w tem. 150-160 st
- 4 przygotować galaretkę - rozpuścić galaretki w 2 szkl. wody, dodać sok z wiśni (oraz opcjonalnie 1 łyżeczkę żelatyny), odstawić do stężenia
- 5 na ostudzone ciasto (bez niczego) wyłożyć wiśnie, a następnie wylać tężejącą galaretkę, wstawić do lodówki

- 6 ubić śmietanę dodając fixy i nałożyć na stężałą galaretkę, przykryć drugą częścią ciasta (tą z bezą) i wstawić do lodówki - najlepiej na noc

Twoje notatki do przepisu: