

Truskawkowe ptasie mleczko



Autor: **Asica35**
Przepisów: **34** Ocena: **380**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- BISZKOPT: biszkopt x2
- 12 jajek
- 12 łyżek mąki tortowej
- łyżeczka pr.do pieczenia
- 3/4 szklanki cukru
- śmietana 30% litr
- 5 op.cukru waniliowego
- 4 galaretki truskawkowe
- świeże truskawki -kg

Sposób przygotowania:

1 BISZKOPT:

- oddzielamy białka od żółtek, miksujemy na sztywno dodając cukier
- następnie dodajemy żółtka i miksujemy do uzyskania gęstej masy
- do masy dodajemy przesianą mąkę z proszkiem (delikatnie mieszamy)
- gotową masę przelewamy do blaszki (25x35)
- wkładamy do nagrzanego piekarnika 170C pieczemy ok.35-40 min.
- upieczony odkładamy do całkowitego wystudzenia

(biszkopt będziemy następnie dzielić na dwa blaty)

- można oczywiście upiec osobno dwa biszkopty z podanej porcji)



- 2 -Rozpuszczamy galaretki (0,5 l na 1 szt)
odstawiamy do lekkiego stężenia

-następnie opłukane truskawki kroimy w plastry

-śmietanę ubijamy z cukrami wanil.na sztywno,odstawiamy do lodówki
- 3 -Na pierwszy biszkopt nakładamy ok.połowę śmietany.

- układamy pokrojone truskawki wg.uznania jaką ilość

-przykrywamy drugim biszkoptem

-następnie dwie galaretki miksujemy z pozostałą śmietaną

-połowę takiej masy wlewamy na ciasto,układamy plastry truskawek,i resztę śmietany dolewamy na truskawki

całość zalewamy pozostałą galaretką i odstawiamy do lodówki

Ciasto przekładamy w blaszce z rantem.

Życzę smacznego

Twoje notatki do przepisu: