



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

Truskawkowe co nie co

Ciasto truskawkowe wyśmienite na każdą okazję.
Oprócz wspaniałego apetycznego wyglądu i smaku
owoce te mają mnóstwo witamin odżywczych.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- biszkopty okrągłe, 200 g
- żółtka, 5 szt.
- cukier puder, 0.5 szkl.
- mleko, 300 ml
- budyń śmietankowy, 1 szt.
- galaretka żółta, 1 szt.
- galaretka czerwona, 1 szt.
- masło, 200 g

Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć z cukrem pudrem na gładką masę, wsypać budyń i dobrze wymieszać - dodać gorące mleko. Wszystko zagotować aż powstanie gęsta masa (mieszać intensywnie żeby masa się nie przypaliła). Wystudzić. Galaretkę cytrynową ugotować i również wystudzić. Czerwoną ugotować i pozostawić do stężenia. Do ostudzonej masy budyniowej dodać masło i dobrze zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji. Na dnie tortownicy układać namoczone w żółtej galaretkę biszkopty na to wylać masę budyniową. Poukładać owoce. Stężącą galaretkę truskawkową zmiksować i wyłożyć na ciasto. Podawać schłodzone. Smacznego!

