
Ciasto dla zakochanych

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7303 razy.

Czesc

Mozesz sprobowac czegos prostego w wykonaniu, a wygladajacego rewelacyjnie.

Kolejne warstwy to:

- biszkopciki (takie male, okragle)
- galaretka owocowa rozrobiona z polowa ilosci wody, po lekkim stezeniu dobrze zmiksowana z 200 g smietanki lub mlekiem do kawy z puszki (potrzebna jest cala puszka)
- owoce do przybrania
- galaretka (najlepiej czerwona) zrobiona zgodnie z przepisem (choc mozna 1/4 wody zastapic slodkim winem).

Jesli masz forme do ciasta (z wyjmowanym dnem) nie masz problemu ukladasz kolejne warsztwy poczynajac od biszkopcikow. Ja w warunkach akademika posluzylam sie plastikowa "wytlaczanka" w ksztalcie serca, ktora zostala mi po jakimis torciku lodowym.

Oczywiscie warstwy ukladalam odwrotnie: najpierw "normalna" galaretka i owoce, gdy juz niezle stezalo wylozylam tezejaca juz powoli druga warstwe, na to ulozylam biszkopciki, przykrylam deska do krojenia i obciazylam (zeby mialo rowne dno).. no i do lodowy.

Po kilku godzinach moglam juz przelozyc serduszko na tace (wystarczy na momencik wlozyc forme do cieplej wody i galaretka latwo z niej wychodzi).

Wygladalo pieknie.

Smakowalo tez.

Pozdrawiam - Basia

From: Daniel Jarosik <djarosik@boss.zie.pg.gda.pl>