Ciasto urodzinowe dla dzieci - biszkopt z galaretką

Dodano: 2000-10-12 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6328 razy.

Podam ci ciasto, ktore bylo i jest ukochanym ciastem urodzinowym mojego syna.

Jest to biszkopt, w ktorym robi sie pionowe dziurki, zalewa gestniejaca galaretka, uklada sie owoce i zalewa jeszcze jedna galaretka. Musisz miec tortownice do tego.

Biszkopt (ktory sie zawsze udaje)

6 jaj

3/4 szklanki cukru

1 1/2 szklanki maki

Zoltka oddzielic od bialek bardzo ostroznie, ubic. Ciagle ubijajac dodac cukier, ubijac, az bedzie to gladka, lsniaca masa, okolo 3 minuty. Ciagle ubijajac, dodawac po jednym zoltku, na koniec ubijac przez 15 sekund.

Dodac make na trzy razy, mieszajac delikatnie lyzka, az nie bedzie grudek maki. Przelozyc do tortownicy wysmarowanej maslem i wysypanej maka (nie bulka!).

Piec w nagrzanym piecu 180 C przez okolo 35-40 minut, az biszkopt bedzie zloty i patyczek wstawiony w srodek ciasta wyjdzie czysty.

Ostudzic. Wyjac z tortownicy, i wylozyc tortownice folia aluminiowa, tak, aby stwozyc wysokie brzegi.

Ciasto umiescic na powrot w tortownicy, zrobic wiele pionowych dziurek - ja uzywam chinskiego patyczka do tego celu.

Przygotowac pierwsza galaretke, np. truskawkowa, i gdy zacznie sie robic gesta, zalac nia to ciasto tak, aby wplywala do dziurek.

W ten sposob biszkopt bedzie wilgotny i sprezysty, z zylkami koloru.

Ulozyc na ciescie swieze owoce, albo rozmrozic paczke truskawek, odsaczyc i zastapic plyn do drugiej galaretki sokiem z truskawek.

Dodac te odsaczone rozmrozone truskawki do drugiej galaretki (np. pomaranczowej), poczekac, az zacznie gestniec, zalac tym ciasto. Pozostawic do stezenia.

Gdy galaretka stezeje, wyjac z tortownicy na talerz. Przed podaniem udekorowac bita smietana.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

---

a proszek do pieczenia nie potrzebny????
Nadesłał(a): 2006-06-10 17:06:16