
Ciasto urodzinowe dla dzieci - biszkopt z galaretką

Dodano: 2000-10-12 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6262 razy.

Podam ci ciasto, które było i jest ukochanym ciastem urodzinowym mojego syna.

Jest to biszkopt, w którym robi się pionowe dziurki, zalewa gestniejaca galaretka, układa się owoce i zalewa jeszcze jedna galaretka. Musisz mieć tortownicę do tego.

Biszkopt (który się zawsze udaje)

6 jaj

3/4 szklanki cukru

1 1/2 szklanki maki

Zółtka oddzielić od białek bardzo ostrożnie, ubić. Ciągłe ubijając dodać cukier, ubijając, aż będzie to gładka, śniada masa, około 3 minuty. Ciągłe ubijając, dodawać po jednym żółtku, na koniec ubijając przez 15 sekund.

Dodać maki na trzy razy, mieszając delikatnie łyżką, aby nie było grudek maki. Przenieść do tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej maki (nie bulka!).

Piec w nagrzanym piecu 180 C przez około 35-40 minut, aż biszkopt będzie złoty i patyczek wstawiony w środek ciasta wyjdzie czysty.

Ostudzić. Wyjąć z tortownicy, i wyłożyć tortownicę folią aluminiową, tak, aby stworzyć wysokie brzozy.

Ciasto umieścić na powrót w tortownicy, zrobić wiele pionowych dziurek - ja używam chńskiego patyczka do tego celu.

Przygotować pierwszą galaretkę, np. truskawkową, i gdy zacznie się robić gesta, zalać nią to ciasto tak, aby wpływała do dziurek.

W ten sposób biszkopt będzie wilgotny i sprężysty, z żyłkami koloru.

Ułożyć na ciście świeże owoce, albo rozmrozić paczkę truskawek, odsaczyć i zastąpić płyn do drugiej galaretki sokiem z truskawek.

Dodać te odsączone rozmrożone truskawki do drugiej galaretki (np. pomarańczowej), poczekać, aż zacznie gęstnieć, zalać tym ciasto. Pozostawić do stężenia.

Gdy galaretka stężeje, wyjąć z tortownicy na talerz. Przed podaniem udekorować bitą śmietaną.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

a proszek do pieczenia nie potrzebny????

Nadesłał(a): 2006-06-10 17:06:16