

Delicja

Dodano: 2005-04-05 22:26:23

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 7906 razy.

Biszkopt jasny:

3 jajka,
3 łyżki mąki krupczatki,
3 łyżki cukru pudru,
szczypta proszku do pieczenia.

Biszkopt ciemny:

3 jajka,
2 łyżki mąki krupczatki,
3 łyżki cukru pudru,
szczypta proszku do pieczenia,
1 łyżka kakao.

Masa budyniowa:

1/2 litra mleka,
1 szklanka cukru,
cukier waniliowy,
2 łyżki mąki pszennej,
2 łyżki mąki ziemniaczanej,
25 dag masła,
ok. 1 łyżka kakao,
1 cytryna.

Masa z serków homo:

2 serki homo,
2 galaretki wiśniowe.

Pozostałe składniki:

banany,
4 galaretki,
kiwi, ananasy oraz inne owoce.

Biszkopt jasny - wykonanie:

Białka ubić na pianę, utrwalić cukrem. Następnie dodawać po jednym żółtku ciągle ubijając, na końcu dodać przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia, lekko wymieszać, wlać na wysmarowaną tłuszczem i wyłożoną papierem blaszkę, upiec.

Biszkopt ciemny - wykonanie:

Białka ubić na pianę, utrwalić cukrem. Następnie dodawać po jednym żółtku ciągle ubijając, na końcu dodać przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia oraz kakao, lekko wymieszać, wlać na wysmarowaną tłuszczem i wyłożoną papierem blaszkę, upiec.

Masa budyniowa - wykonanie:

Pół szklanki mleka pozostawić do rozmieszania, resztę zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Na gotujące mleko wlać rozrobioną mąkę pszenną i ziemniaczaną w 1/2 szklanki mleka, jeszcze chwilę gotować, następnie ostudzić. Do rozartego masła dodawać po łyżce ostudzonej masy budyniowej ciągle ucierając. Masę podzielić na dwie równe części do jednej dodać sok z cytryny, a do drugiej kakao, wymieszać.

Masa z serków homo - wykonanie:

Galaretki rozpuścić w mniejszej ilości wody niż podano na opakowaniu. Gdy galaretki ostygną, ale nie stężą, łączymy je z serkami, powoli wlewając.

Kolejność warstw:

Na ostudzony jasny biszkopt rozsmarowujemy masę kakaową, przykrywamy biszkoptem ciemnym, w którym należy wcześniej wykroić kieliszkiem dziurki. Następnie do otworów w ciemnym cieście wkładamy pokrojone w plasterki banany, wylewamy teżającą galaretkę i odstawiamy do zastygnięcia. Na galaretkę rozsmarowujemy masę z serków homo, układamy na niej wcześniej wykrojone z ciemnego biszkopta kółka, następnie rozsmarowujemy masę cytrynową, na masę układamy owoce i zalewamy galaretką.

Źródło: J. Armatys, G. Węc:" Przepisy kulinarne mojej babci, mojej mamy i moje".Cz. II. Oficyna

Nadesłał: Justyna <jus100@interia.pl>

Jest pyszna, choć przyznaje, że jej zrobienie zajęło mi pół dnia i masa wciągała cały czas galaretkę, ale efekt i tak był super
Nadesłał(a):paula <paula_d5@gazeta.pl> 2006-04-12 06:04:53

okropny, nie da się jeść !!!
Nadesłał(a):bocian 2006-06-16 15:06:40

Dla mnie NIEBI W GĘBIE ;P ale... zamiast robić budyn lepiej kupić gotowy (najlepsza margaryna do mas to "bielska") Po drugie ja zrobiłem sobie z tektury taką "formę" bez dna i nic mi sie nie wylewa i każda warstwa jest równa :D a nie półokrągła :(ZAWALISZIE
wygląda w przekroju :) puszystego leniuchowania!!!
Nadesłał(a):