

---

# Ptasie mleczko<sup>®</sup>;\* 7

Dodano: 2012-02-07 22:50:43

Zmodyfikowano: 2012-02-07 22:52:17

Język: Polski

Odwiedzono: 4723 razy.

## BISZKOPT JASNY:

6 jaj,

1 szklanka cukru kryształu,

1 szklanka mąki,

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia.

## MASA:

65 dkg cukru,

$\frac{1}{4}$  litra wody,

6 dag margaryny,

15 dag masła,

12 białek,

5 dag żelatyny,

$\frac{1}{4}$  szklanki mleka,

Sok z 2 cytryn.

## SKŁADNIKI:

1 czerwona galaretka.

## WYKONANIE:

### BISZKOPT JASNY:

- 1) Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka.
- 2) Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem i lekko wymieszać .
- 3) Wylać na formę do pieczenia.
- 4) Piec w temp. 160-180°C około 30-40 min.

### MASA:

- 1) Z cukru i wody zagotować lukier  $\frac{1}{2}$ ; lukier powinien się łać ciągnącą nitką.
- 2) Margarynę i masło utrzeć razem na pulchną masę.
- 3) Białka ubić na sztywno.
- 4) Gotującym się lukrem sparzyć ubite białka i dalej ubijać aż do przestudzenia (naczynie z białkami wstawić do drugiego z zimną wodą).
- 5) Dodawać , po łyżce, utarty tłuszcz, żelatynę rozpuszczoną w mleku i sok z cytryn.

### PRZEŁOŻENIE PLACKA:

- 1) Biszkopt ułożyć w foremce.
- 2) Wlać ptasie mleczko i wyrównać .
- 3) Wlać tężejącą galaretkę.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>

\* znaczenie słowne PTASIE MLECZKO<sup>®</sup>; stanowi zarejestrowany znak towarowy chroniony na rzecz Lotte Wedel sp. z o.o.