
Truskawkowiec

Dodano: 2009-06-15 15:51:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1581 razy.

Najlepsze ciasto na podwieczerek.

Składniki:

- * 2 czerwone galaretki, np. truskawkowe,
- * 1 galaretka w dowolnym kolorze,
- * 1 kostka margaryny,
- * 0,5 kg truskawek,
- * 1 banan,
- * 1 opakowanie biszkoptów,
- * dowolne owoce sezonowe lub z puszki,
- * 2 łyżki podprażonych płatków migdałowych.

Jak przygotować :

Czerwone galaretki rozpuścić w 1 litrze gorącej wody, dodać margarynę. Mieszać , aż tłuszcz się rozpuści. Wkroić banana, dodać truskawki, całość zmiksować . Odstawić do wystudzenia. Dowolną galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu. Ostudzić . Tortownicę wyłożyć biszkoptami, wylać tężejącą masę truskawkowo-bananową, wyrównać , rozłożyć dowolne owoce, zalać tężejącą galaretką. Brzegi udekorować płatkami. Odstawić na 3 godziny do lodówki.

Uwagi:

* Zamiast truskawek można zmiksować : morele, porzeczki, jeżyny. Zawsze jednak należy dodać jednego banana, który nada gęstość masie.

* Propozycja podania - z błyskawicznym dżemem z porzeczek:

Szklankę porzeczek (mogą być mrożone) zmiksować (nie za dokładnie!) w garnku z 3 łyżkami cukru. Chwilę pogotować , ciągle mieszając. Dodać pół łyżeczki mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w łyżce wody. Dokładnie wymieszać . Ostudzić . Na talerzykach układać kleksy dżemu, a na nich trójkąty ciasta. Słodczyz banana i truskawek świetnie równoważy kwaśny smak porzeczek.

Przepis przysłany na konkurs "Truskawkowa obsesja" organizowany przez serwis MuratorDom.pl.

Nadesłał: Agnieszka z Kretomina, MuratorDom.pl <>