

Pomysłowa Kuchnia - Ciasto z galaretką i masą grysikową

Składniki na biszkopt :

7 jajek
20 dag cukru
15 dag mąki
50 dag mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku do pieczenia



Wykonanie:

Mąkę i proszek do pieczenia razem wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę powoli dodając cukier, następnie co jakiś czas dodawać żółtka, gdy już skończymy ubijać po brzegach miski wsypujemy mąkę i delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Przekładamy do formy i pieczemy. Przyznam się szczerze że nie wiem ile piekłam bo nigdy nie patrzę na zegarek, wykałaczką sprawdzam czy ciasto nie przywiera, a piekarnik zawsze nagrzewam do 200 stopni, bo już mam trochę zajechany.

Ja zawsze ubijam biszkopty ręcznie ok. 4 minut na jedno jajko.

Składniki na krem:

0,5 litra mleka
 $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
12 łyżek grysiku
1 kostki margaryny palmy
olejek migdałowy
wiórki kokosowe

2 dowolne galaretki, rozpuszczone w 800ml wody.

Grysik ugotować ma mleku z cukrem. Jak grysik wystygnie, wymieszać z margaryną ma jednolitą masę i wymieszać z wiórkami. Biszkopt przekroić na pół i przełożyć masą. Górę biszkoptu posmarować cienką warstwą kremu, oraz obłożyć brzegi. Tężejącą galaretkę wylać na ciasto.

