

Torcik z galaretką

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940

Świetny na urodziny dziecka.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 jajka -
- 1 szklanka mąki -
- 1 szklanka cukru -
- masło do wysmarowania formy -
- 1 słoiczek musu owocowego dla dzieci -
- 500 ml dowolnego czerwonego soku dla dzieci -
- 3 łyżeczki żelatyny -
- 25 dag serka kremowego -
- 1 łyżka cukru pudru -
- truskawki (lub inne owoce) -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Białka ubij na sztywną pianę. Ciągłe ubijając na niskich obrotach, dodawaj po 1 żółtku i po łyżce mąki oraz cukru. Ciasto wlej do wysmarowanej masłem formy i piecz 50 minut w temp. 160°C. Ostudź, przekrój na dwa lub trzy krążki, posmaruj musem. Przygotuj galaretkę: żelatynę zalej łyżką przegotowanej zimnej wody, odstaw do napęcznienia na 5 minut. Sok podgrzej i rozpuść w nim żelatynę - nie gotuj! Odstaw do ostygnięcia. Serek ubij z cukrem pudrem. Na torciku ułóż pokrojone w plasterki truskawki i zalej tężejącą galaretką - pamiętaj, że galaretką nie może być za rzadka, bo wsiąknie w biszkopt! Boki posmaruj częścią masy twarogowej, pozostałą masę włóż do szprycki i udekoruj wierzch torciku.