

Ptasie mleczko

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

mniam mniam....

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 4 szt.
- mąki pszennej - 0,6 szkl.
- cukier - 0,6 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- biały ser - 60 dag
- masło - 1 kostka(i)
- cukier - 3 szkl.
- żółtka - 3 szt.
- galaretka truskawkowa - 1 szt.
- białka - 3 szt.
- cukier - 3 łyżka(i)
- galaretka cytrynowa - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i jeszcze ubijać. Następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej blachy o wymiarach 25 na 36 cm i piec ok. 25 minut w temperaturze 170°C. Ostudzić i nasączyć przegotowaną wodą wymieszaną z aromatem rumowym. Masło utrzeć z żółtkami, dodać cukier i zmielony 2 razy ser. Następnie dodać tężejącą galaretkę truskawkową rozpuszczoną w 1 szklance wody. Masę wyłożyć na biszkopt. Białka ubić z cukrem, dodać tężejącą galaretkę cytrynową rozpuszczoną w 1 szklance wody i wyłożyć na masę z serem. Polać polewą i włożyć do lodówki na 3 godziny.