




Ciasto grysikowe z truskawkami

 smakujmy


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

herbatniki - 2 opakowanie
mleko - 1 litr
masło - 20 dag
cukier - 3/4 szklanka

kasza manna - 1 szklanka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
truskawki (lub inne owoce jagodowe) - 50 dag
galaretką truskawkowa - 2 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Galaretki rozpuścić w 750 ml wody, odstawić do ostudzenia.

Formę o wymiarach dolnych 26 x 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia.

Dno formy wyłożyć herbatnikami, jeden przy drugim.

W garnku zagotować mleko z cukrami i masłem. Do gorącego dodać szklankę kaszy manny, zagotować. Pogotować około minuty lub dwóch od momentu zagotowania, mieszając, do otrzymania gęstej kaszy. Gorącą kaszę wylać na herbatniki, wyrównać. W jeszcze ciepłą kaszę powciskać truskawki, do połowy ich wielkości. Przystudzić.

Zalać tężejącą galaretką.

Uwaga: może się zdarzyć, że truskawki podpłyną do góry, wtedy trzeba je umieścić na miejscu przy pomocy małych wykałaczek, które usuniemy po stężeniu galaretki.

Przechowywać w lodówce. Przed podaniem dowolnie udekorować, np. bitą śmietaną.