Ciasto tęczowe

paulina2157

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 20 porcji

Składniki:

- galaretka truskawkowa - 2 opakowanie
- galaretka agrestowa - 2 opakowanie
- galaretka brzoskwiniowa - 2 opakowanie
- galaretka owoce leśne - 1 opakowanie
- żelatyna - 2 łyżeczka
- serek waniliowy po 150 g - 8 opakowanie
- białko - 2 szt.
- cukier puder - 3 łyżka
- jajka - 3 szt.
- cukier - 1/2 szklanka
- mąka - 3/4 szklanka
- olej - 3 łyżka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę. Dodawać stopniowo żółtka i olej cały czas miksując. Następnie mieszając wsypać porcjami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto wylać do wyłożonej papierem do pieczenia prostokątnej formy i upiec na złoty kolor.

KROK 2: Pierwszą galaretkę agrestową rozprowadzić w 350-400 ml gorącej wody i gdy zacznie tężeć wylać na ciasto.

KROK 3: Do 3 serków dodać galaretkę agrestową rozpuszczoną z 1 łyżeczką żelatyny w 0,75 szklanki gorącej wody, zmiksować. Masę wylać na zastygniętą galaretkę. Podobnie postąpić w galaretkami brzoskwiniowymi i serkami. Warstwy wylewać gdy poprzednia już zastygła.

KROK 4: Ostatnią galaretę truskawkową rozprowadzić 0,75 szklanki wody i gdy zacznie tężeć zmiksować z ubitą z cukrem pudrem pianą z białek. Masę wylać na ostatnią warstwę.

KROK 5: Na koniec przygotować galaretkę owoce leśne zgodnie z informacją na opakowaniu, tężejącą wylać na ciasto.

KROK 6: Pozostawić jeszcze na 3-4 godziny w chłodnym miejscu.