Galaretkowiec na biszkopcie :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- Mleko - 1 litr
- Żelatyna - 6 łyżeczka
- Galaretki różne - 3 opakowanie
- Biszkopt: Jajka - 4 szt.
- Biszkopt: Mąka - 4 łyżka
- Biszkopt: Mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- Biszkopt: Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Biszkopt: Cukier - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Ciasto bardzo proste, lecz zajmuję dużo czasu :(Ale, myślę że warto :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Każdą z galaretek rozpuszczamy w 400 ml wody.

KROK 2: Pieczemy biszkopt. Najpierw ubijamy białka, następnie pozostałe składniki i łączymy je razem. Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia. Pieczemy w nagrzanym piekarniku na 180 stopniach ok. 25 minut. Po upieczeniu leciutko uchylamy drzwiczki od piekarnika i pozostawiamy w nim biszkopt do wystygnięcia.

KROK 3: Kiedy galaretki zaczynają tężeć, podgrzewamy szklankę mleka, rozpuszczamy w niej żelatynę i dowolne słodzidło (cukier, ksylitol, stewię). Mieszamy z pozostałym mlekiem. I wstawiamy do lodówki.

KROK 4: Gdy galaretka jest już gotowa kroimy ją w kostki. Biszkopt mocno nasączamy mlekiem, alkoholem itp. Kostki galaretki układamy na cieście, a na koniec dodajemy tężejącą masę mlekową. I wstawiamy do lodówki.