

Ciasto Królowa Śniegu

data aktualizacji: 2019.07.02 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżki oleju
- 1 budyń waniliowy
- 3 niebieskie galaretki
- 2 szklanki mleka
- 2/3 szklanki cukru + 2 łyżki
- 4 jajka
- 1 większe opakowanie delicji
- 1 śmietana 36%
- 10 łyżek cukru pudru
- 1 niebieska galaretka

Przygotowanie:

Z jajek, mąki, proszku do pieczenia, oleju i 2/3 szklanki cukru zrobić biszkopt. Piec około 40 min. w temp. 180 st.

Budyń ugotować na mleku z resztą cukru, wsypać 1 niebieską galaretkę i wylać na przestudzony

biskopt. Schłodzić.

Na masie poukładać delicje.

Śmietanę ubić z 6 łyżkami cukru pudru i zieloną galaretką rozpuszczoną w ½ szklanki wody. Masę śmietanową wylać na ciastka. Jak zastygnie, zalać pozostałymi niebieskimi galaretkami. Na wierzchu zrobić kleksy ze śmietany i reszty cukru pudru.

Przepisem na ciasto podzieliła się Jolanta Staszewska, sołtys Wólki Strońskiej i członkini zespołu „Marzenie”.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32542-ciasto-krolowa-sniegu>