

## Ciasto Shrek



Zielone, delikatne ciasto biszkoptowe z zieloną masą budyniową na bazie zdrowego soku Pysio, z zieloną galaretką oraz lekko zielonkawą pianką.

### Potrzebne produkty

#### A. Biszkopt

- 1,5 szklanki mąki
- niepełna szklanka cukru
- 4 całe jajka
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



#### B. Warstwa zielona

- 900 ml soku Pysio
- 3 budynie waniliowe bez cukru
- 2 łyżki cukru



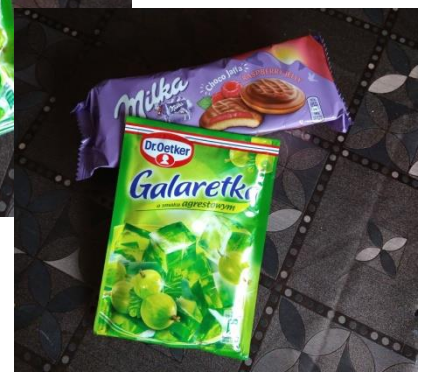
#### C. Warstwa piankowa

- 500 ml śmietany 30-36% do ubijania
- 1 galaretka (zielona – np. agrestowa)
- 2 łyżki cukru pudru



#### D. Dodatkowo

- 1 galaretka (zielona – np. agrestowa)
- 2 paczki delikcji (ok. 300 g.)



Sposób przygotowania:

1. Przygotować biszkopt. Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić mikserem na sztywną pianę. Dalej ubijając dodać stopniowo cukier. Na końcu dodać żółtka. W miseczce wymieszać obie mąki z proszkiem do pieczenia i dodać do ubitych jajek, a następnie delikatnie wymieszać. Formę prostokątną o wymiarach około 35x24cm wyłożyć papierem do pieczenia lub wysmarować margaryną i posypać mąką/bułką tartą. Gotowe ciasto przełożyć do formy i piec w nagrzanym piekarniku ok. 25 minut w temperaturze 180°C. Pozostawić do ostygnięcia.





2. Przygotować masę budyniową. Większą część soku zagotować z cukrem. Pozostały sok wymieszać dokładnie z budyniami (proszkiem). Dodać do gotującego się soku, szybko mieszając, aby nie powstały grudki. Chwilę gotować (około 1 min), aż budyń zgęstnieje. Pozostawić do ostygnięcia. Miękkie masło utrzeć mikserem na puszystą masę. Dalej miksując dodawać stopniowo zimny budyń.



3. Na ostudzony biszkopt wyłożyć masę budyniową. Na masie poukładać delicje. Ciasto wstawić do lodówki.
4. Przygotować piankę. Galaretkę rozpuścić w szklance gorącej wody. Pozostawić do ostygnięcia. Śmietanę ubić na sztywno. Pod koniec ubijania dodać cukier puder. Kolejno, dalej miksując, dodać stopniowo tężejącą galaretkę. Wyłożyć na delicje. Wstawić do lodówki.



5. Gdy pianka stężeje, przygotować galaretkę według przepisu na opakowaniu. Zimną galaretkę wylać na piankę. Wstawić do lodówki na co najmniej całą noc.



**SMACZNEGO 😊**

