



Ciasto z winogronami i galaretką

Autor: Anna Mochocka

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

Białka oddzielamy od żółtek, białka ubijamy na sztywną pianę dodajemy stopniowo cukier i miksujemy aż cukier się całkowicie rozpuści. Następnie dodajemy żółtka i ciągle ubijając dodajemy przesianą przez sito mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto wylewamy na blachę wyścieloną papierem do pieczenia o wymiarach 36x24 i pieczemy 25 min w temperaturze 180C. Studzimy i ściągamy papier.

Masa

Galaretkę cytrynową rozpuszczamy w szklance wrzątku i odstawiamy do stężenia. Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno, pod sam koniec ubijania wlewamy tężejącą galaretkę i dokładnie mieszamy. Na biszkopcie rozsmarowujemy masę śmietanową i wstawiamy do lodówki aby masa lekko stężała. Następnie wykładamy przekrojone na pół winogrona i zalewamy tężejącą galaretką cytrynową rozpuszczoną w 2,5 szklance wody. Odstawiamy do lodówki aby ciasto stężało.

Ciasto

5 jajek,

szklanka cukru,

szklanka mąki,

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa

0,5 l śmietany kremówki,

galaretka cytrynowa,

oraz,

2 galaretki cytrynowe,

70 dag winogron