Ciasto jogurtowe z owocami i galaretką

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

- jajko (rozmiar L) - 3 sztuki
- cukier - 3/5 szklanki
- mąka pszenna - 200 g
- Proszek do pieczenia Gellwe - 2 łyżeczki
- jogurt naturalny - 200 g
- masło - 100 g
- Budyń śmietankowy Gellwe - 1 opakowanie
- Budyń czekoladowy Gellwe - 1 opakowanie
- morele lub brzoskwinie - 500 g
- Galaretka brzoskwiniowa Gellwe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania

1. Masło roztop w rondelku. Jajka ubij z cukrem na puch.

   Do masy jajecznej dodaj mąkę, proszek do pieczenia i rozpuszczone masło, wymieszaj.

2. Ciasto podziel na dwie porcje. Do jednej dodaj budyń śmietankowy i 100 g jogurtu, do drugiej budyń czekoladowy i 100 g jogurtu, wymieszaj.

3. Blaszkę o wymiarach 20 × 20 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do blaszki przełóż najpierw ciemne, a następnie jasne ciasto. Na cieście ułóż pokrojone morele. Formę z ciastem wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 45 minut w 180°C.

4. Galaretkę rozpuść w szklance gorącej wody i wystudź. Gdy zacznie tężeć, wylej na wierzch wystudzonego ciasta i odstaw do lodówki.

5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto jogurtowe z owocami i galaretką

Budyń śmietankowy

Budyń o smaku śmietankowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g

Budyń czekoladowy

Budyń o smaku czekoladowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 45g

Galaretka – smak brzoskwiniowy

Galaretka o smaku brzoskwiniowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g