

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