# Galaretkowy torcik

czas przygotowania: 30 min

poziom trudności: trudny



## Składniki

**CIASTO:**

- Mąka pszenna - 1/2 szklanki
- Cukier - 1/3 szklanki
- Proszek do pieczenia Gellwe - pół łyżeczki
- Jajka (rozmiar L) - 2 sztuki

**MASA JOGURTOWA:**

- Gęsty jogurt naturalny - 800 g
- Cukier puder - 100 g
- Żelatyna Gellwe - 25 g

**GALARETKI:**

- Duo galaretka smak mango&jagoda Gellwe - 1 opakowanie
- Duo galaretka smak malina&jeżyna Gellwe - 1 opakowanie
- Duo galaretka smak truskawka&cytryna Gellwe - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Jajka ubij z cukrem na puch. Dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszaj.
2. Ciasto wyłóż do wyłożonej na dnie papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 26 cm. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 20 minut w temperaturze 180°C.
3. Przygotuj galaretki według przepisu na opakowaniu, tylko w nieco mniejszej ilości gorącej wody – w 200 ml. Dzięki temu po zastygnięciu galaretki będą nieco twardsze.
4. Każdą z nich wlej do płaskiego naczynia i odstaw na kilka godzin lub najlepiej na noc do lodówki. Następnego dnia wyjmij galaretki z formy i pokrój w kostkę.
5. Przygotuj masę jogurtową. Żelatynę zalej 1/3 szklanki zimnej wody i odstaw. Gdy napęcznieje, podgrzej w kąpieli wodnej, aby się rozpuściła.
6. Jogurt wymieszaj z cukrem pudrem, a następnie z rozpuszczoną żelatyną.
7. Po kilka kostek galaretki w każdym kolorze odłóż do dekoracji, resztę wymieszaj z masą jogurtową i wyłóż na ciasto w formie. Wyrównaj powierzchnię. Udekoruj pozostałymi galaretkami.

8. Odstaw na kilka godzin do lodówki, by torcik dobrze stężał.

9. Smacznego!

## Produkty Gellwe użyte w przepisie
## Galaretkowy torcik




### Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g




### Duo Galaretka – smak borówka & mango

Galaretki w proszku o smaku mango i borówki.

Opakowanie zawiera: 75 g




### Duo Galaretka – smak truskawka & cytryna

Galaretki w proszku o smaku truskawki i cytryny.

Opakowanie zawiera: 75 g




# 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