

Tradycyjne ptasie mleczo z galaretką



Witajcie,

Dzisiaj publikuję przepis na prośbę czytelniczki Agnieszki, która tak do mnie napisała: „Witam.

Poszukuję przepisu na ptasie mleczo, ale takie jak kilka lat temu robiły nasze babcie...” Pani Agnieszko oto on, kolejny przepis, który przechodzi w naszej rodzinie z pokolenia na pokolenie. Łatwy i nieskomplikowany przepis i nikt nie powinien mieć problemu z jego wykonaniem. Smakuje ono jak ptasie mleczo najlepszej firmy z górnej półki ☺.

Biskopt czekoladowy

Składniki:

- 2 jajka
- ½ szklanki cukru
- 2 łyżki mączki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki tortowej
- 1 łyżka kakao
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Białka ubić na sztywną pianę. Miksując powoli dodawać cukier. Dodać żółtka i dalej miksować do uzyskania jednolitej konsystencji. Mączkę ziemniaczaną, mąkę tortową, kakao, proszek do pieczenia wsypać na sitko i przesiać do wcześniej ubitej masy. Delikatnie wymieszać łyżką. Piec w nagrzanym piekarniku do 170 stopni przez 15 minut. Forma okrągła o średnicy od 26 do 28cm.

Ptasie mleczo:

Składniki:

- 1 ½ szklanki cukru
- 1 kostka margaryny
- 6 jajek
- 2 szklanki mleka
- 3 łyżki żelatyny
- 2 łyżki kakao
- 1 galaretka na wierzch

Wykonanie:

Jajka sparzyć w gotowanej wodzie (zalać wodą i wyciągać).

Białka ubić na sztywną pianę.

Margarynę utrzeć z cukrem. Do utartej masy dodawać po jednym żółtku i dalej miksować.

Żelatynę zalać 1 szklanką zimnego mleka, gdy urośnie zalać drugą szklanką gorącego mleka i wymieszać do rozpuszczenia żelatyny. Odstawić do ostygnięcia.

Do utartej margaryny z cukrem i żółtkami dodać pianę z białek. Można delikatnie wymieszać mikserem (obroty 1 lub 2). Następnie powoli miksując dodawać przestudzoną żelatynę.

Gotową masę podzielić na dwie części. Do jednej części dodać kakao przesiane przez sitko.

Galaretkę rozpuścić w 0,5 litra wody.

Wykończenie:

Na spód formy położyć biszkopt i wylać na niego masę kakaową. Wstawić na 5-10 minut do lodówki, do zastygnięcia. Następnie wylać na to białą masę i wstawić ponownie do lodówki. Na gęstą masę wylać tężejąca galaretkę. Wcześniej można położyć owoce, np. truskawki. Przechowywać w lodówce.

Smacznego!!!

www.przepisybabci.com.pl