Biszkopt: 5 jajek, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 3/4 szkl. drobnego cukru

3/4 szkl. mąki pszennej, 2 łyżki budyniu waniliowego (proszek)

4 łyżki oleju

Masa śmietanowo-brzoskwiniowa: 1 puszka brzoskwiń, 2 galaretki brzoskwiniowe

400 ml śmietany 30-36%, 2 łyżki cukru pudru

Kolorowe pianki: 1 galaretka czerwona , 1 galaretka żółta, puszka mleka skondensowanego słodzonego

Dodatkowo: 1 duże opakowanie delicji (u mnie wiśniowe), 2 galaretki zielone

Białka razem ze szczyptą soli ubijamy na sztywną pianę. Łyżka po łyżce dodajemy cukier. Dodajemy po 1 żółtku. Cienkim strumieniem wlewamy olej. Do masy jajecznej przesiewamy mąkę z proszkiem budyniowym oraz proszkiem do pieczenia, mieszamy delikatnie szpatułką. Ciasto wylewamy na blaszkę (21x32cm) wyłożoną papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 25-30 minut. Studzimy.

Czerwoną galaretkę rozpuszczamy w 1 szklance gorącej wody. Studzimy.

Mleko skondensowane dzielimy na pół (powinno nam wyjść po niepełnej szklance).

Gdy czerwona galaretka zacznie tężeć, jedną część mleka skondensowanego ubijamy przez chwilę mikserem (słodzone mleko nam się nie ubije, trochę go po prostu napowietrzymy). Następnie wlewamy wciąż płynną galaretkę i miksujemy jeszcze chwilę, do połączenia. Czerwoną piankę od razu przekładamy na biszkopt w formie, wyrównujemy.

Z brzoskwiń odlewamy 250 ml syropu, podgrzewamy go i w gorącym rozpuszczamy dwie galaretki brzoskwiniowe. Odkładamy do stężenia.

Osączone brzoskwinie miksujemy na mus (jeśli ze 2 sztuki odłożycie, albo zjecie sobie w trakcie przygotowań, nic się nie stanie, musu wychodzi całkiem spora ilość 😉 ).

Schłodzoną kremówkę ubijamy na sztywno z 2 łyżkami cukru pudru. Następnie dodajemy zmiksowane owoce oraz tężejące galaretki. Masę brzoskwiniową wykładamy na czerwoną piankę.

Galaretkę żółtą rozpuszczamy w 1 szklance gorącej wody. Odkładamy do przestudzenia. Pozostałe mleko skondensowane ubijamy chwilę, po czym wlewamy zimną, lekko gęstniejącą galaretkę. Piankę wykładamy na masę brzoskwiniową.

Na wierzchu układamy delicje, lekko dociskamy.

Zielone galaretki rozpuszczamy w 0,5 l gorącej wody. Tężejące wylewamy na wierzch ciasta.