



przepisy.pl

Brzoza - ciasteczka litewskie



 15 minut  Średnie

Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- mąka - 8 łyżek
- cukier - 8 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- żółtko - 3 sztuki
- cukier puder - 6 łyżek
- cukier waniliowy z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka
- polewa z gorzkiej czekolady - 1 opakowanie
- polewa z białej czekolady - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubijaj z cukrem tak długo, aż masa stanie się gęsta, kremowa i nie będzie w niej kryształków cukru.
2. Dodaj przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, lekko wymieszaj.
3. Blachę wyłóż pergaminem posmarowanym Kasią.
4. Rozsmaruj ciasto, piecz 20 minut w temperaturze 170°C.
5. Gotowy biszkopt zdejmij z blachy i od razu usuń pergamin.
6. Ciasto ułóż na ściereczce i zwiń w ciasny rulon (razem ze ściereczką).
7. Ostudź.
8. W tym czasie przygotuj masę: Kasię utrzyj z cukrem pudrem.
9. Gdy masa będzie puszysta i biała, ucieraj dalej, kolejno dodając żółtka (następne żółtko wkładaj, gdy poprzednie dokładnie połączy się z masą).
10. Wsyp cukier waniliowy i ucieraj jeszcze przez chwilę.
11. Roladę rozwiń, usuń ściereczkę.
12. Ciasto przekrój na 2 placki.
13. Zrób pień brzozy: pierwszy placek posmaruj częścią masy i ponownie zwiń w rulon.
14. Zrób konary: drugi placek również posmaruj masą i zwiń w rulon.
15. Pokrój go ukośnie na grubsze i cieńsze kawałki, ułóż je tak, aby przylegały do pnia.
16. Całość posmaruj pozostałą masą waniliową.
17. Przygotuj obie polewy czekoladowe.
18. Ciasto dekoruj ciemnymi i jasnymi pasmami tak, aby powstał wzór jak na korze brzozy.