





Ciasto balowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  160 °C 

Składniki:

biszkopt

- jajka - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżeczki
- ocet - 2 łyżeczki

krem

- schłodzona śmietanka 36% - 0.5 litrów
- śmietan-fix - 2 opakowania
- cukier puder - 2 łyżki

dodatkowo

- herbatniki - 3 opakowania
- krakersy - 1 opakowanie
- masa karmelowa - 1 puszka

masa budyniowa

- mleko - 2.5 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- mąka - 0.75 szklanek

wierzch

- czekolada gorzka - 0.5 opakowań

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: ubić pianę z białek. Dodać cukier i żółtka. Dodać resztę składników i ukręcić na gładką masę. Piec w temp. 160 stopni ok. 20 min.
2. Krem budyniowy: w szklance mleka rozrabiamy mąkę z cukrem. Pozostałe mleko gotujemy. Do gotującego się mleka wlewamy gotowy płyn. Gdy zgęstnieje i nieco przestygnie, ucieramy go z Kasią.
3. Śmietaną kremówkę ubijamy z cukrem pudrem, dodając na koniec śmietan-fix.
4. Na wystudzony biszkopt wykładamy masę budyniową, a na niej układamy herbatniki.
5. Na herbatnikach rozsmarowujemy karmel i układamy warstwę krakersów. Na krakersy wykładamy bitą śmietaną.
6. Całość posypujemy startą czekoladą lub gotową posypką.
7. Ciasto wkładamy do lodówki. Ciasto najlepsze jest po kilku godzinach, kiedy ciastka nieco zmiękną. Smacznego !!!