







Ciasto buraczkowe


przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 tortownica o średnicy 24 cm

Składniki:

ciasto

- buraki - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- mąka - 250 gramów
- cukier - 250 gramów
- jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- imbir w proszku - 2 łyżeczki
- kwasek cytrynowy - 2 łyżeczki

lukier

- cukier puder - 1.5 szklanek
- sok z połowy cytryny

Sposób przygotowania:

1. Buraczki obierz, pokrój na kawałki i ugotuj do miękkości w niewielkiej ilości wody. Następnie zmiksuj i osącz na sicie. Odmierz 400 g pulpy i wymieszaj z kwaskiem cytrynowym. Sok zachowaj.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i imbirem. Kasię rozpuść w rondelku.
3. Białka oddziel od żółtek i ubij z cukrem na sztywną pianę, dodaj żółtka.
4. Do masy jajecznej dodaj najpierw mąkę z dodatkami i rozpuszczoną Kasię, a następnie masę buraczaną. Wymieszaj.
5. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 24 cm i piecz około 40 minut w 180 st.C.
6. Szklankę cukru pudru utrzyj z sokiem z cytryny na gęsty lukier. Powstałym lukrem polej ciasto. Pozostały cukier puder utrzyj z odrobiną soku z buraków. Udekoruj nim wierzch ciasta.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl