





# Ciasto dwa w jednym

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  190 °C 

## Składniki:

- mąka pszenna - 1.25 szklanek
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 8 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- serek homogenizowany o smaku waniliowym - 25 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- śmietana kremówka 30 % - 200 gramów
- żółtko - 3 sztuki
- cukier puder - 3 łyżki
- zapach ananasowy - 2 mililitry
- żelatyna - 2 łyżki
- dżem - 4 łyżki
- biszkopty podłużne - 5 sztuk
- galaretka cytrynowa - 0.5 szklanek
- owoce do dekoracji - 20 dekagramów

## Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie ciasta biszkoptowego: Jajka ubić z cukrem, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i dokładnie wymieszać.
2. Podłużną dużą blachę wyłożyć pergaminem, wylać ciasto, piec 15 minut w temp. 190 stopni.
3. Ciepłe ciasto wyłożyć na wilgotną ściereczkę, zwinąć w roladę.
4. Masa kremowa: Kasię zmiksować na puch.
5. Śmietanę ubić.
6. Ubitą Kasię połączyć z serem, zapachem, żółtkami ubitymi z cukrem oraz ubitą śmietaną.
7. Żelatynę rozpuścić w 4 łyżkach ciepłej wody, dodać do masy i wymieszać.
8. Ostateczne nadanie kształtu dla ciasta: Roladę rozwinąć, posmarować dżemem, zwinąć z powrotem, pokroić na kawałki (po 6 cm).
9. Na dnie podłużnej formy wyłożonej folią spożywczą, układamy biszkopty, na nie kawałki rolady, całość zalewamy masą, wstawiamy na 5 godzin do lodówki.
10. Po tym czasie wyjmujemy z formy, dekorujemy owocami (wiśnie z konfitury, koktajlowe, maliny, itp.).
11. Oblewamy tężejącą galaretką.
12. Zamiast biszkoptów, na dno blaszki możemy upiec biszkopt z 1/2 składników z przepisu biszkoptu na roladę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)