






Ciasto Dzień Kobiet

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 30 dekagramów
- cukier puder - 25 dekagramów
- mąka - 25 dekagramów
- jajko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- amoniak - 1 łyżeczka
- mielone orzechy włoskie - 0.75 szklanek
- kakao - 2 łyżki

masa i

- galaretka wiśniowa - 2 opakowania
- drylowane wiśnie - 1 słoik

masa ii

- bita śmietana śnieżka - 2 opakowania
- mleko - 0.5 szklanek
- galaretka agrestowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię, cukier, żółtka - utrzeć.
2. Potem dodać mąkę wymieszaną z proszkiem i amoniakiem, na końcu dodać pianę.
3. Ciasto podzielić na 3 części.
4. Jedną część pozostawić taką jaka jest, do 2 dodać 3/4 szkl. mielonych orzechów włoskich, do 3 dodać 2 łyżki kakao - upiec 3 placki.
5. 2 galaretki wiśniowe rozpuścić w 2 szkl. wody, dodać słoik wiśni drylowanych, wymieszać, a gdy zaczną żelować, położyć na białe ciasto i przełożyć orzechami.
6. 2 bite śmietany ubić z 1/2 szkl. mleka, do tego dodać rozpuszczoną w 1 szkl. wody galaretkę zieloną.
7. Posmarować placek orzechowy, położyć na to placek kakaowy.
8. Połać polewą.

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