





# Ciasto Kiwi

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kisiel cytrynowy - 2 opakowania
- galaretka agrestowa - 1 opakowanie
- woda - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- jogurt kiwi - 1 litr
- galaretka agrestowa - 2 opakowania
- woda - 2 szklanki
- kiwi - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników na biszkopt upiec ciasto.
2. Kisiele ugotować w 3 szklankach wody, do gorącego wsypać galaretkę i dodać Kasię, wymieszać.
3. Biszkopt przekroić na pół, na dolną część ciasta wyłożyć masę.
4. Na niej ułożyć plasterki kiwi.
5. Na piankę: galaretki rozrobić w wodzie, dodać do jogurtu i ubijać do powstania piany.
6. Wykładamy na plasterki kiwi, przykrywamy drugim ciastem. Posypać cukrem pudrem. Smacznego.

---

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)