





Ciasto "Kolorowe oczy"

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Składniki:

biskopt kakaowy

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- olej - 1 łyżka
- woda - 2 łyżki

biskopt jasny

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- olej - 1 łyżka
- woda - 2 łyżki

krem

- mleko - 0.5 litrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki

dodatkowo

- brzoskwinie - 1 puszka
- galaretka brzoskwiniowa - 2 opakowania
- powidła - 1 słoik
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka
- spirytus - 25 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Do żółtek dodać łyżkę oleju, wymieszać. Gdy piana będzie sztywna dodać żółtka z olejem i delikatnie wymieszać łyżką. Następnie dodać mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, kakao i proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszać, na koniec dodać 2 łyżki wody.
2. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formy. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 25 minut w temperaturze 170 °C.
3. Tak samo przygotować biskopt jasny, nie dodawać tylko kakao. Przygotować blachę, ja użyłam blachy z piekarnika, ciasto upiekło się cieńsze. Blachę z piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia, rozłożyć ciasto. Piec 20 minut w temperaturze 170-180 stopni C na jasnozłoty kolor.

4. Jak biszkopt się upiecze, od razu zdjąć papier, przykryć ściereczką, posmarować biszkopt powidłami, zwinąć roladę za pomocą ręcznika i pozostawić tak roladę do ostygnięcia. Następnie pokroić ją w krążki.
5. Brzoskwinie osączyć. Galaretki zalać 2 szklanki gorącej wody. Ciemny biszkopt nasączyć odrobiną wody wymieszaną z spirytusem i sokiem z cytryny.
6. Przygotować masę: odlać 1/2 szklanki mleka, resztę mleka zagotować z cukrami. Do pół szklanki mleka dodać mąkę ziemniaczaną i mąkę pszenną. Dobrze rozmieszać i wlać na gotujące się mleko, gotować jak budyń, ostudzić. Ostudzony krem zmiksować z Kasią.
7. Przełożenie ciasta: biszkopt ciemny - połowa masy - ułożyć krążki rolady - połowa masy - brzoskwinie - zalać tężejącą się galaretką.

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