








Ciasto Kubuś

przepisy.pl



 75 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C  22 x 30 cm

Składniki:

- mąka pszenna - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 200 gramów
- średnie jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- herbata - 150 mililitrów
- sok z cytryny - 25 mililitrów
- cukier - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 250 gramów
- sok typu Kubuś - 900 mililitrów
- budyń śmietankowy - 3 opakowania
- cukier - 50 gramów
- Śmietanka 36% - 500 mililitrów
- serek mascarpone - 250 gramów
- cukier wanilinowy - 2 łyżeczki
- cukier puder - 2 łyżeczki
- starta mleczna czekolada - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Kasię roztop w rondelku. Formę o wymiarach 22 x 30 cm wyłóż papierem do pieczenia. Jajka ubij z cukrem na puch, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wymieszaj mikserem.
2. Następnie dodaj roztopioną Kasię i delikatnie wymieszaj łyżką. Masę przełóż do formy i piecz około 25 minut w 180° C. Wystudź.
3. Sok z cytryny wymieszaj z cukrem i herbatą. Otrzymanym ponczem nasącz wystudzone ciasto w formie.
4. Trzy szklanki soku zagotuj, resztę wymieszaj z budyniem i cukrem. Do gotującego soku wlej rozpuszczony w soku budyń i gotuj ciągle mieszając, aż masa mocno zgęstnieje. Zdejmij z ognia, przykryj folią spożywczą i wystudź.
5. Miękką Kasię Ekstra ubij na puch. Ciągłe ubijając dodawaj po łyżce wystudzoną i zmiksowaną masę kubusiową.
6. Mascarpone wymieszaj ze śmietanką, cukrem pudrem i cukrem wanilinowym. Ubij mikserem na sztywny, puszysty krem.
7. Na ciasto w formie wyłóż najpierw masę owocową, a następnie masę śmietanową. Wyrównaj powierzchnię i odstaw do lodówki na kilka godzin, by całość stężała. Przed podaniem posyp startą na tarce czekoladą.

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