



Ciasto kwiatek

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- cukier - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 2 szklanki
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 0.5 szklanek
- borówki - 125 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów

krem

- cukier puder - 0.6 szklanek
- tłusty serek - 125 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów

dekoracja

- borówki - 125 gramów
- maliny - 50 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C (180°C jeśli masz piekarnik z termoobiegiem). Powierzchnię formy posmaruj Kasią i posyp mąką. 200 g kostki do pieczenia Kasia utrzyj z cukrem, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodawaj delikatnie jajka jedno po drugim.
2. Wymieszaj mąkę, budyń w proszku, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Dodaj do przygotowanej wcześniej masy na przemian z mlekiem, ciągle ucierając. Na koniec wsyp borówki i delikatnie wymieszaj.
3. Przełóż ciasto do przygotowanej formy do pieczenia i piecz je w rozgrzanym piekarniku przez 50-60 minut. Żeby sprawdzić, czy jest już gotowe, wbij wykałaczkę w środek ciasta. Jeśli wychodzi zupełnie sucha, to znaczy, że ciasto jest gotowe. Pozostaw ciasto w formie jeszcze przez około 15 minut, potem wyjmij je i ostudź.
4. W tym czasie, ucieraj 75 g kostki do pieczenia Kasia z cukrem pudrem przez co najmniej 5 minut.
5. Dodaj serek śmietankowy i delikatnie wymieszaj. Otrzymany krem nałóż na wierzch ciasta.
6. Udekoruj całość kwiatami zrobionymi z borówek i podzielonych na pół malin.

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