




# Ciasto magistra

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Składniki:

- biszkopt czekoladowy z 4 jaj - 1 sztuka
- biszkopt jasny z 4 jaj - 1 sztuka
- biszkopt czerwony z 4 jaj - 1 sztuka

## krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- cukier - 4 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko - 2 sztuki

## masa z galaretką

- brzoskwinie - 1 puszka
- galaretka pomarańczowa - 2 opakowania
- woda - 0.75 szklanek

## masa z nutellą

- krem Nutella - 40 dekagramów
- pokruszony wafel - 1 sztuka

## bita śmietana

- śmietana kremówka - 0.5 litrów
- cukier puder - 3 łyżki
- żelatyna - 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopty i wystudzić.
2. Z mleka, cukru, cukru waniliowego i budyniu ugotować budyń, wystudzić i dodawać porcjami do utartej Kasi.
3. Z brzoskwiń odlać sok, dodać wodę, rozpuścić w tym galaretki, owoce pokroić w kostkę i dodać do tężejącej galaretki.
4. Krem Nutella rozpuścić w kąpieli wodnej i dodać pokruszony wafel.
5. Kremówkę ubić z cukrem, dodając letnią rozpuszczoną żelatynę.
6. Na spód ułożyć biszkopt czerwony, wyłożyć masę z Nutellą, na to biszkopt biały, masa budyniowa, na tym ułożyć w poprzek paski z ciemnego biszkoptu, wolną przestrzeń wypełnić galaretką z owocami, przykryć bitą śmietaną, wierzch oprószyć kakao. Całość schłodzić.

---

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)