







Ciasto motyl


przepisy.pl



 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 70 minut  180 °C

 tortownica o średnicy 20 cm

Składniki:

waniliowe ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak - 250 gramów
- drobny cukier - 250 gramów
- jajka duże - 4 sztuki
- mąka samorosnąca (lub zwykła + 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia) - 250 gramów
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka

krem

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak - 150 gramów
- cukier puder przesiany - 300 gramów
- barwniki spożwcze

dekoracja

- zielona plastyczna masa cukrowa
- makaron spaghetti nieugotowany - 1 sztuka
- kolorowa posypka

Sposób przygotowania:

1. Ucieraj Kasię z cukrem na lekką, puszystą masę (przez ok. 1,5 minuty mikserem). Dodaj ekstrakt waniliowy. Wciąż ucierając, dodawaj jajka, jedno po drugim. Wymieszaj z przesianą mąką, aż składniki się połączą.
2. Wylej ciasto do posmarowanej tłuszczem i wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 20 cm. Piecz na środkowej półce piekarnika nagrzanego do 180°C (piekarnik z termoobiegiem – do 160°C, oznaczenie piekarnika – 4) przez 70 minut.
3. Przygotuj krem, ucierając Kasię z cukrem pudrem, aż do uzyskania konsystencji umożliwiającej rozsmarowanie. Odstaw na bok. Pokrój ciasto na cztery części (A, B, C, D) tak, jak pokazano na zdjęciu. Przy pomocy szpatułki wierzch i boki każdego kawałka pokryj kremem.
4. Ułóż części ciasta na paterze tak, jak pokazano na zdjęciu. Pozostałe porcje kremu zabarw dopełniającymi się kolorami, aby udekorować motyla. Zabarwiony krem nałóż do szprycy i dekoruj nim skrzydła motyla. Możesz także ozdobić skrzydła posypką.
5. Aby stworzyć tułów motyla, przygotuj kawałek spaghetti krótszy niż planowany tułów motyla. Zrób małe kulki z zielonej masy cukrowej o różnej, stopniowo zmniejszającej się wielkości i nałóż je na spaghetti. Przygotuj największą kulkę, która posłuży jako głowa motyla, i nałóż ją jako ostatnią. Ułóż połączone kulki na środku motyla.