





Ciasto Pełne Miłości<3

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 30 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier puder - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kwaśna śmietana - 1 łyżka
- żółtko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- brzoskwinie z puszki - 5 sztuk
- żelatyna - 1 opakowanie
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Mąkę posiekać z Kasią, następnie dodać cukier puder, sól, proszek do pieczenia, śmietanę, żółtka i zagnieść ciasto.
2. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej wody, po czym rozpuścić podgrzewając i odstawić.
3. Foremkę w kształcie serca nasmarować i wyłożyć rozwałkowanym ciastem. wstawić do piekarnika. Owoce osączyć z zalewy, pokroić w plastry i ułożyć na cieście. Zalać tężejącą galaretką.
4. Śmietanę kremówkę ubić wraz z cukrem waniliowym i ozdobić brzegi ciasta.

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