



# Ciasto wedel

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### biskopt

- jajko - 9 sztuk
- cukier - 9 łyżek
- mąka - 9 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- kakao - 2 łyżki
- zmielone orzechy - 2 łyżki

### krem czekoladowy

- budyń czekoladowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- cukier - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

### dodatkowo

- galaretka zielona - 1 opakowanie
- galaretka czerwona - 250 gramów
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

### wierzch

- orzechy zmielone - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto biskoptowe: białka ubić na sztywno, dodawać cukier i żółtka, ubijać. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, dodać do ciasta. Wymieszać. Ciasto podzielić na trzy części do jednej dodać kakao, do drugiej orzechy zmielone, trzecia zostawić bez dodatków. Ciasta wylać na blachy o wymiarach 25/30 wysmarowane olejem. Piec.
2. Krem czekoladowy: budyń ugotować wg. opisu na opakowaniu, gdy przestygnie utrzeć z margaryną na krem. Galaretki przygotować według opisu na opakowaniu.
3. Przełożenie ciasta: biskopt jasny - krem - tężejąca galaretka zielona - biskopt ciemny - krem - galaretka czerwona - biskopt orzechowy - polewa - orzechy mielone. Smacznego.