





przepisy.pl

Ciasto Wielkanocne z bitą śmietaną



 15 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- cukier - 5 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- mielone orzechy laskowe - 10 dekagramów
- mąka - 15 dekagramów

krem

- żelatyna - 16 gramów
- kawa rozpuszczalna - 6 łyżeczek
- jaja - 2 sztuki
- cukier - 12 dekagramów
- koniak - 40 mililitrów
- śmietana kremówka - 0.5 szklanek

dekoracja

- posiekane pistacje - 5 dekagramów
- jajka z cukru - 10 sztuk

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, orzechów, Kasi, cukru, 1 łyżki wody i jajka zagnieść kruche ciasto i wstawić na dwie godziny do lodówki.
2. Ciasto rozwałkować, wyłożyć nim dno i boki tortownicy (o średnicy 26 cm).
3. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 15 minut w temperaturze 200 st. C.
4. Upieczony kruchy spód pozostawić do wystygnięcia.
5. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody.
6. Kawę zalać 1/4 litra wrzącej wody i rozpuścić w niej żelatynę.
7. Białka oddzielić od żółtek.
8. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę, dodać ochłodzoną kawę z żelatyną i delikatnie wymieszać.
9. Białka i śmietanę ubić oddzielnie na sztywno.
10. Pianę z białek i 2/3 śmietany delikatnie wymieszać z masą kawową.
11. Zastygającą masą kawową wypełnić spód ciasta.
12. Wierzch udekorować rozetkami z bitej śmietany, posiekanymi pistacjami i kolorowymi jajkami

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