





przepisy.pl

Ciasto z agrestem i bezą



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 55 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- ciemne kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

dodatkowo

- agrest - 1.2 kilogramów
- galaretka agrestowa - 2 opakowania
- woda - 2 łyżki

beza

- białko - 6 sztuk
- cukier - 0.25 szklanek
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać cukier, cukier waniliowy, żółtka, Kasię, kakao, zagnieść ciasto.
2. Ciasto podzielić na 3 części, blaszkę o wymiarach 28x24 cm wysmarować lekko Kasią, wyłożyć papierem do pieczenia, 2 części ciasta podmrozić w zamrażarce, trzecią rozgnieść palcami dno blaszki, nakłuć widelcem.
3. Agrest podlać łyżką wody, zagotować, do gorącego wsypać dwie agrestowe galaretki, wystudzić, wylać na ciasto, następnie zetrzeć jedną część ciasta (na tarce jarzynowej na grubych oczkach).
4. Zimne białka ubić na sztywno z odrobiną soli, dodać pod koniec cukier i budyń, wyłożyć na ciasto, na to zetrzeć ostatnią część ciasta.
5. Piec w 180 st. C 50-55 min. Wystudzone ciasto wstawić na 1 godzinę do lodówki.
6. Można posypać cukrem pudrem. Smacznego, ciasto smakuje wybornie.

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