





przepisy.pl

# Ciasto z jagodami i kremem



 0 minut  Łatwe

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 1 sztuka
- cukier puder - 200 gramów
- duże jajka - 4 sztuki
- laska wanilii - 1 sztuka
- mąka - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### krem

- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 1 sztuka
- cukier puder - 2 szklanki
- dżem jagodowy - 4 łyżki

### dekoracja

- dżem jagodowy - 530 gramów
- jagody - 300 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Laskę wanilii rozetnij i wyjmij z jej środka miąższ. Kasię utrzyj z cukrem pudrem i wanilią na puch.
2. Ciągłe ucierając dodawaj po jednym jajku.
3. Następnie dodaj mąkę przesianą przez sito razem z proszkiem do pieczenia i dokładnie wymieszaj.
4. Ciasto podziel na dwie części i włóż do dwóch identycznych tortownic o średnicy 22 cm wyłożonych papierem do pieczenia. Piecz w 180 st.C około 35-40 minut. Wystudź. Jeśli ciasto wyrosło nie równe, długim nożem wyrównaj jego powierzchnię.
5. Jeden placek ciasta posmaruj dżemem jagodowym. Przykryj drugim plackiem, dociśnij i odstaw na 10 minut do lodówki.
6. W tym czasie przygotuj krem. Pozostały dżem zmiksuj na gładką masę. Utrzyj Kasię z cukrem pudrem. Pod koniec ucierania dodaj łyżeczkę dżemu, aby krem nabrał koloru i posmaruj nim wierzch schłodzonego ciasta.
7. Do pozostałego kremu dodaj ponownie odrobinę dżemu i wymieszaj. Bok ciasta pokrywaj kremem zaczynając od góry, stopniowo dodając do kremu coraz większą ilość dżemu by uzyskać efekt przejścia tonalnego "ombre".
8. Przed podaniem polej tort pozostałym dżemem i udekoruj jagodami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)