



CIASTO Z KREMEM AJERKONIAKOWYM I GALARETKĄ MALINOWĄ

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto jasne

- białka - 6 sztuk
- cukier - 1.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 1 szklanka
- ocet - 1 łyżka
- olej - 1.3 szklanek

ciasto ciemne

- żółtka - 6 sztuk
- jajka - 2 sztuki
- cukier - 6 łyżek
- mąka pszenna - 4 łyżki
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- olej - 1.3 szklanek

dodatkowo

- galaretka malinowa - 2 sztuki
- krem do tortu smak ajerkoniak - 1 opakowanie
- biszkopty okrągłe nasączone w naparze z kawy

Sposób przygotowania:

1. Ciasto jasne. Białka ubić na sztywno z cukrem, dodać pozostałe składniki i wymieszać.
2. Ciasto ciemne. Żółtka utrzeć z jajami i cukrem, dodać mąkę i resztę składników.
3. Dokładnie wymieszać. Prostokątną blachę wysmarować cienko Kasią (ale tylko dno formy, wtedy równo się upiecze) i wysypać bułką tartą.
4. Wykładać na przemian jasne i ciemne ciasto, robiąc "esy-floresy"- najlepiej małą łyżeczką. Zajmie to nam chwilę, lecz dzięki temu powstanie ładna mozaika.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec w 170 stopniach przez ok. pół godziny.
6. Ostudzone ciasto przekroić na dwa placki.
7. Na jednym rozsmarować krem, wyłożyć nasączone biszkopty, między nie łyżeczką wykładać mocno tężejącą, ale nie całkiem sztywną galaretkę.
8. Wyłożyć resztę kremu, przykryć drugim plackiem. Smacznego

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