





przepisy.pl

## Ciasto z masą z brzoskwiniami



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  °C 

### Składniki:

#### biskopt

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka tortowa - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

#### masa

- mleko - 1 litr
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy bez cukru - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka

#### dodatkowo

- puszka brzoskwiń - 1 opakowanie
- delicje - 2 opakowania
- galaretka - 3 opakowania

### Sposób przygotowania:

1. Ubić pianę z białek, dodać cukier, potem żółtka.
2. Na końcu wymieszać z mąką zmieszaną z proszkiem do pieczenia, wstawić do piekarnika i piec ok.40 min w temp. 160-180 C. Pozostawić do wystygnięcia.
3. Rozpuścić galaretki i pozostawić do stężenia.
4. Masa: Do 1,5 szklanki mleka dodać obie mąki, budyń i jajko. Roztrzepać.
5. Resztę mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Do gotującego się mleka wlać roztrzepane jajko z mąką i ugotować budyń. Przystudzony zmiksować z Kasią.
6. Trochę masy odłożyć na wierzch, do reszty dodać pokrojone brzoskwinie.
7. Biskopt przekroić na pół, wyłożyć masę z brzoskwiniami, przykryć biskoptem, posmarować resztą masy i udekorować galaretką pokrojoną w kostkę. Schłodzić.

---

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)