





Ciasto z winogronem

przepisy.pl

 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 90 minut  °C 

Składniki:

biszkopt jasny

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

biszkopt ciemny

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mąka - 0.75 szklanek
- kakao - 3 łyżki

krem

- mleko - 1 litr
- cukier - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- mąka pszenna - 4 łyżki
- żółtko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania

galaretką

- galaretką wiśniowa - 3 opakowania
- galaretką agrestowa - 3 opakowania
- winogrono zielone - 30 dekagramów
- brzoskwinie - 1 puszka

Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt jasny i ciemny. Wystudzić.
 2. Wykonać krem: obie mąki i żółtka roztrzepać w 1/4 l mleka.
 3. Pozostałą część mleka zagotować z cukrem. Dodać przygotowany roztwór i ugotować budyń.
 4. Kasię utrzeć, dodać krem, podzielić na 3 części.
 5. WYKONANIE PLACKA: W ciemnym biskopcie po upieczeniu wyciąć kółka (np. szklanką).
 6. Na jasnym biskopcie w wysokiej foremce położyć pierwszą część kremu. Na masie położyć krążki z ciemnego biskopcu.
 7. Wolne miejsca wypełnić winogronami i zalać zieloną galaretką, rozpuszczoną według przepisu na opakowaniu.
 8. Gdy galaretką stężeje, nałożyć 2 część kremu i położyć ciemny biszkopt z otworami.
 9. W otwory włożyć pokrojone brzoskwinie. Przykryć 3 częścią kremu i zalać czerwoną galaretką.
-

