



Ciasto z winogronem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajka - 4 sztuki
- cukier - 4 łyżki
- mąka pszenna - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

masa brzoskwiowa

- brzoskwinie - 1 słoik
- żelatyna - 10 dekagramów

masa ananasowa

- ananas - 1 słoik

wierzch

- różowe winogrona - 1 kilogram
- galaretka agrestowa - 2 opakowania

masa maślankowa

- maślanka brzoskwiowa - 1 litr

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: białka ubić na sztywno, dodać cukier i ubijać. Dodać żółtka i ubijać, na koniec dodać mąkę i proszek.
2. Wlać ciasto na dużą blachę i upiec.
3. Żelatynę namoczyć w szklance wody. Jak napęcznieje rozpuścić, jeszcze ciepłą podzielić na trzy części.
4. Brzoskwinie zmiksować wraz z syropem, dodać jedną część żelatyny, wymieszać i tężejące wylać na biszkopt.
5. Maślankę wymieszać z drugą częścią żelatyny i wylać na zastygnięte brzoskwinie. Na to ułożyć rozkrojone na połówki winogrona bez pestek.
6. Następnie zmiksować ananasy wraz z syropem i dodać trzecią część żelatyny. Tężejącymi zmiksowanymi ananasami zalać winogrona.
7. Gdy to zastygnie, zalać galaretką tężejącą, która będzie rozpuszczona w 3 szklankach wody.

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