



60 minut Łatwe

Wskazówki pieczenia:

25 minut 180 °C

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka tortowa - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- olej - 12 łyżek
- śmietana kremówka 30 % - 0.5 litrów
- cukier puder - 1 łyżka
- galaretka cytrynowa - 2 opakowania
- galaretka agrestowa - 1 opakowanie
- galaretka z owoców leśnych - 1 opakowanie
- biała czekolada - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 55 gramów
- mleko - 3 łyżki
- przesiany cukier puder - 0.75 szklanek
- brzoskwinie w puszcze - 1 opakowanie
- powidła z owoców leśnych - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. **CIASTO:** Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier i dalej ubijając. Dodajemy mąkę, żółtka, proszek do pieczenia i kakao – delikatnie mieszamy. Stopniowo dodajemy po łyżce oleju, powoli mieszając, aż do uzyskania jednolitej gładkiej masy.
2. Piekarnik nagrzać do temperatury 180 stopni, tortownicę o średnicy 25 cm wysmarować Kasią, wyłożyć dno papierem do pieczenia. Wylać masę do tortownicy i piec około 25-30 minut na suchy patyk.
3. Wystudzić, przekroić na połowę.
4. **MASA ŚMIETANKOWA:** Galaretkę agrestową i z owoców leśnych przygotować w osobnych garnkach, każdą w 150 ml. Pozostawić do stężenia. Pokroić w kwadraty i wymieszać ze sobą.
5. 2 galaretki cytrynowe przygotować w 2 szklankach wody i ostudzić. Śmietanę z cukrem pudrem ubić na sztywno, stopniowo wlewając wystudzoną galaretkę cytrynową, dalej ubijając. Dodać pokrojoną w kostkę galaretkę agrestową i z owoców leśnych. Mieszamy i wkładamy na 15 minut do lodówki.
6. Brzoskwinie pokroić w kostkę.
7. **POLEWA:** Połamaną czekoladę, Kasię i mleko wrzucić do rondla. Rozpuścić w kąpieli wodnej, ciągle mieszając. Po rozpuszczeniu dodać przesiany cukier puder i miksować, aż polewa będzie gładka bez grudek (ja robię to blenderem).
8. **UKŁADANIE:** Pierwszy placek ciasta posmarować powidłami, ułożyć pokrojone brzoskwinie, wyłożyć masę śmietankową z galaretkami, nałożyć drugi placek wysmarowany od spodu powidłami. Połączyć wystudzoną polewą czekoladową i posypać kokosem do ozdoby. Włożyć do lodówki na około 3 godziny. **SMACZNEGO:)**