




Fantazja porzeczkowa

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  175 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 1.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- jajko - 6 sztuk
- mąka pszenna - 200 gramów
- mąka ziemniaczana - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- czerwone porzeczki - 500 gramów
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Kasię, 3/4 szklanki cukru, cukier waniliowy i sól zmiksować na gładką masę.
2. Żółtka z 4 jajek oraz 2 całe jajka dodać do masy.
3. Pozostałe białka schłodzić.
4. Obie mąki i proszek do pieczenia wymieszać, połączyć z masą.
5. Blachę posmarować Kasią.
6. Wlać ciasto.
7. Podpiec przez 5 minut.
8. Porzeczki opłukać, odłożyć kilka gałązek do dekoracji, odszypułkować.
9. Białka ubić z 200 g cukru.
10. Dodać porzeczki i wymieszać.
11. Ciasto wyciągnąć z piekarnika, nałożyć pianę z białek z porzeczkami, wygładzić łyżką i w tej samej temperaturze piec jeszcze przez około 20 minut.
12. Zostawić do ostygnięcia.
13. Pokroić na kawałki, udekorować wierzch gałązkami porzeczek oraz cukrem pudrem.