



Jojo

przepisy.pl

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 20 dekagramów
- żółtko - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana 18% - 3 łyżki

masa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko - 4 sztuki
- cukier puder - 6 łyżek

masa galaretkowa

- galaretka czarna porzeczka - 3 opakowania
- dżem z czarnej porzeczki - 1 słoik

Sposób przygotowania:

1. Jeżeli chodzi o ciasto to wszystkie podane składniki zagnieść, dobrze wyrobić i podzielić na 3 równe części.
2. Każdą część rozłożyć na dobrze wysmarowanej blasze.
3. Piec na złoty kolor po 15 minut każdą część w temp. 170.
4. Masa: Kasię utrzeć razem z cukrem waniliowym i cukrem pudrem i żółtkami.
5. Masa galaretkowa: 3 galaretki rozpuścić w 1 litrze wody i po ostygnięciu, gdy zacznie lekko gęstnieć, dodać dżem z porzeczki.
6. Gdy placki już ostygną, to blachę wyłożyć folią i kładziemy: ciasto-masa-ciasto-galaretka-ciasto.
7. I możemy połączyć lukrem. Życzę smacznego!

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