



Kolorowy placek

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- olej - 6 łyżek
- cukier puder - 250 gramów
- mąka - 500 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kisiel czerwony - 1 opakowanie
- wiórki kokosowe - 4 łyżki
- kakao - 2 łyżki

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 250 gramów
- serek waniliowy - 300 gramów
- sok z cytryny - 0.5 sztuk

polewa

- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzyj z połową cukru pudru, dodając po jednym żółtku, następnie ciągle ucierając dodaj mąkę, proszek do pieczenia, olej i pianę ubitą z białek.
2. Otrzymane ciasto podziel na trzy części.
3. Do jednej dodaj kisiel, do drugiej kakao, a do trzeciej wiórki kokosowe.
4. Prostokątną formę o wymiarach 25x35 cm wyłóż papierem do pieczenia i układaj w niej ciasto porcjami (łyżką) na przemian.
5. Piecz w 180 st. C około 40 minut.
6. Ostudź.
7. Przygotuj krem.
8. Kasię utrzyj z pozostałym cukrem pudrem i wymieszaj z serkiem i sokiem.
9. Ostudzone ciasto przekrój na pół, przełóż kremem serowym i polej polewą czekoladową.

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