



Kolorowy placek

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 2 szklanki
- cukier - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 3 łyżki
- kisiel truskawkowy. - 0.5 opakowań

masa śmietanowa

- śmietana 36% - 500 mililitrów
- śmietana Śnieżka - 2 opakowania
- galaretkę truskawkowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: żółtka utrzeć z cukrem i Kasią.
2. Proszek do pieczenia wymieszać z mąką i dodać do utartej masy.
3. Na końcu dodać pianę ubitą z białek.
4. Ciasto podzielić na 3 części, do jednej dodać kakao, a do drugiej kisiel.
5. Ciasto wyłożyć łyżką na przemian kolorami na wysmarowaną Kasią i wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę.
6. Piec w temp. 170*.
7. Masa: galaretkę rozpuścić w szklance gorącej wody i odstawić do ostudzenia.
8. Śmietanę ubić ze śnieżką.
9. Dodać galaretkę i wstawić do lodówki, aż masa stanie się sztywniejsza.
10. Ostudzone ciasto przekroić na trzy płyty, przełożyć masą i wstawić do lodówki.

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