



Kruszawiec (kruszaniec)

przepisy.pl



Składniki:

- jajka na twardo - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka krupczatka - 0.5 kilogramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- kwaśne owoce - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

Sposób przygotowania:

1. Oddzielić białka od żółtek. Żółtka z 3 łyżkami cukru ubić mikserem na białą masę.
2. Mąkę, proszek do pieczenia i posiekaną Kasię wysypać na stolnicę, dodać zmiksowane żółtka i wszystko razem zagnieść. (Na początku może się kruszyć, ale po chwili da się zagnieść).
3. Podzielić ciasto na 3 części, do jednej z nich dodać łyżkę kakao. Odstawić 3 części do lodówki na pół godziny. Po 20 minutach zacząć ubijać białka ze szklanką cukru.
4. Posmarować blaszkę Kasią. Pokruszyć na blachę 1 część ciasta białego, następnie część ciemną, posypać kwaśnymi owocami. Na wierzch wysypać ubitą pianę z białek i pokruszyć resztę ciasta.
5. Piec około 1/2h w temperaturze 170 st. (W przypadku piekarnika elektrycznego ustawić tryb góra-dół). Nie jeść po upieczeniu!
6. Ciasto jest zdecydowanie lepsze drugiego dnia, kiedy składniki połączą się. Można również posmarować niewielką ilością lukru.

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