



# Lukrowane gąski

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

## Składniki:

### krucho ciasto

- mąka - 15 dekagramów
- cukier puder - 3 dekagramy
- Kostka do pieczenia Kasia** - 8 dekagramów
- żółtko - 1 sztuka

### biszkopt z kremem

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 28 dekagramów
- mąka - 10 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 2 dekagramy
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 2 dekagramy
- masa marcepanowa - 10 dekagramów
- cukier puder - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- likier pomarańczowy - 5 łyżek
- morele z puszki - 25 dekagramów
- serek mascarpone - 50 dekagramów
- chudy twaróg - 50 dekagramów
- śmietana kremówka - 40 dekagramów

## Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników i 2 łyżek zimnej wody zagnieść krucho ciasto, zawinąć w folię i schłodzić. Wylepić spód tortownicy, piec 15 minut w temp. 200C. Marcepan zagnieść z cukrem pudrem.
2. Białka, 15 dag cukru i cukier waniliowy ubić. Dodać żółtka, całą mąkę, kakao i proszek do pieczenia.
3. Piec 10 minut w temp. 200C.
4. Pokroić w paski.
5. Mascarpone, twaróg, resztę cukru i likier wymieszać.
6. Śmietanę ubić, 20 dag dodać do kremu serowego, wrzucić morelę.
7. Posmarować paski ciasta, 1 zwinąć w rulon, ustawić po środku kruchego spodu, owijać pozostałymi paskami.
8. Marcepan rozwałkować, wyciąć z niego kwiatki.
9. Cały tort posmarować resztą bitej śmietany, wstawić na 3 godziny do lodówki.
10. Udekorować kwiatkami i zajaczkami z marcepana.