



# MALINOWA POKUSA

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- cukier - 2 szklanki
- mąka tortowa - 2 szklanki
- sól - 1 szczypta
- olej - 0.33 szklanek
- ocet - 1 łyżka
- biszkopt fix - 1 opakowanie
- kakao - 3 łyżki
- krem waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- czekolada mleczna - 1 opakowanie
- biszkopty - 1 opakowanie
- galaretka malinowa - 2 opakowania
- galaretka malinowa - 1 opakowanie
- serek homogenizowany - 2 opakowania
- maliny - 2 pęczki
- syrop malinowy - 1 sztuka
- sok z cytryny - 1 sztuka
- woda mineralna - 1 opakowanie
- alkohol - 1 szczypta
- polewa mleczna - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. **BISZKOPT**: oddzielić białka od żółtek - białka ubić na sztywno dodając wcześniej szczyptę soli. Dodać cukier - nadal ubijać. Dodać żółtka, ocet i olej.
2. Na koniec dodać mąkę i biszkopt fix oraz kakao - wymieszać drewnianą łyżką. Piec ok 40 min w 180 st.
3. Po wystudzeniu przekroić na pół. Nasączyć obie połówki biszkopta ponczem wykonanym z syropu malinowego, soku z cytryny, wody mineralnej oraz odrobiny alkoholu - wg uznania
4. **KREM WANILIOWY**: przygotować wg przepisu producenta dodając na koniec 100 g miękkiej margaryny Kasi. Dodać potarkowaną czekoladę
5. Krem wyłożyć na wystudzonej połówce nasączonego ponczem biszkopta. Na krem poukładać wzdłuż biszkopty najlepiej podłużne robiąc przerwy między rzędami. 2 galaretki malinowe rozpuścić w 0,5 l wody - jak będzie tężała wylać w przerwy między biszkoptami.
6. **KREM MALINOWY**: 1 galaretkę malinową rozpuścić w niepełnej szklance wody - ostudzić. Jak zacznie tężeć zmiksować z serkami homogenizowanymi, do masy dodać świeże maliny w całości
7. Masę delikatnie rozsmarować na cieście. Przykryć drugą połówką biszkopta. Wierzch poleać polewą mleczną. Odstawić w chłodne miejsce.