





Malinowy cud

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 3 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- maliny - 30 dekagramów

lukier

- cukier puder - 30 dekagramów
- woda - 3 łyżki
- brandy - 4 łyżki
- sok z cytryny - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Ubijamy 3 jaja (razem białka i żółtka), dodajemy 1 szklankę cukru i pół kostki miękkiej Kasi.
2. Po uzyskaniu w miarę jednolitej masy dodajemy 1 szklankę mąki pszennej i 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej oraz płaską łyżeczkę proszku do pieczenia.
3. Przekładamy ciasto do formy lub tortownicy. Na wierzch kładziemy maliny i dociskamy je nieco, aby zanurzyły się w masie ciasta.
4. Po około 50 minutach pieczenia w temperaturze około 180 stopni C, wyjmujemy z pieca, studzimy, wyjmujemy z formy.
5. Gotowe polewamy lukrem białym, który przyrządzamy ucierając 30 dag cukru pudru na gładką masę z dodatkiem 2-3 łyżki wody, 3-4 łyżki brandy lub innego alkoholu i odrobinę soku z cytryny. Życzę smacznego.

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