






przepisy.pl

Marcepanowe ciasto z żurawiną



 40 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  °C 

Składniki:

- mąka pszenna - 300 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- jajka (M) - 5 sztuk
- mleko - 100 mililitrów
- masa marcepanowa - 200 gramów
- sok z cytryny - 1 sztuka
- suszona żurawina - 1 szklanka
- bułka tarta - 2 łyżki
- gorzka czekolada - 100 gramów
- śmietanka - 100 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka
- świeża żurawina - 0.5 szklanek
- cukier - 60 gramów
- woda - 50 gramów
- pistacje do dekoracji - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Suszoną żurawinę zalej odrobiną gorącej wody i odstaw. W misce wymieszaj mikserem cukier, miękką Kasię i marcepan. Ciągle ucierając dodawaj po jednym jajka, sok z cytryny i mleko.
2. Następnie dodaj mąkę (jedną łyżkę zostaw do oprószenia żurawiny) wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Żurawinę odsącz na sicie i oprósz łyżką mąki. Dodaj do ciasta i wymieszaj.
3. Formę posmaruj Kasią i oprósz bułką tartą. Ciasto przełóż do formy i piecz około 40 minut w 180 st.C.
4. W tym czasie z cukru i wody ugotuj syrop, włóż do niego żurawinę. Gdy zacznie się gotować zdejmij z ognia i trzymaj w syropie, aż wystygnie. Żurawinę wyjmij z syropu i obtocz w cukrze. Połóż na pergaminie i odstaw do wyschnięcia.
5. W rondelku podgrzej śmietankę i Kasię, dodaj posiekaną czekoladę i mieszaj, aż otrzymana masa będzie gładka i lśniąca. Przystudź.
6. Wystudzone ciasto wyjmij z formy, polej polewą, udekoruj żurawinami i posiekanymi pistacjami.

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