




Marcepanowy zajaczek

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier puder - 200 gramów
- jajko - 4 sztuki
- mąka - 340 gramów
- proszek do pieczenia - 10 gramów
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka

przełożenie

- dżem - 3 łyżki

wierzch

- masa marcepanowa - 500 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- kakao - 1 łyżeczka
- kolorowa posypka - 1 opakowanie
- kolorowe cukiereczki - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Oddziel żółtka od białek.
2. Miękką Kasię utrzyj dokładnie z cukrem pudrem.
3. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Ciągłe ucierając, dodawaj najpierw po jednym żółtku, a następnie połowę mąki.
4. Do ciasta dodaj sok z cytryny i resztę mąki, ponownie wymieszaj mikserem.
5. Na koniec dodaj ubitą na sztywno pianę z białek i delikatnie wymieszaj łyżką.
6. Przełóż do natłuszczonej i posypanej tartą bułką tortownicy. Piecz około 40 minut w 180st C. Lekko przestudzone ciasto odwróć do góry dnem. Jeżeli ciasto zbyt urosło w „stożek”, zetnij go tak, by jego powierzchnia była prawie równa.
7. Ciasto przekrój w poprzek, posmaruj cienko dżemem i złóż ponownie.
8. Oстрыm nożem wytnij z ciasta uszy zajaczka.
9. Ostre krawędzie ciasta lekko zetnij, by stały się bardziej owalne.
10. Masę marcepanową zagnieć z cukrem pudrem, by nie kleiła się do rąk, a następnie rozwałkuj między dwoma arkuszami papieru do pieczenia, na placek grubości kilku milimetrów.
11. Masą obklej poszczególne części tortu. Resztki masy wymieszaj z kakao.
12. Łyżeczkę cukru wymieszaj z odrobiną gorącej wody i posmaruj nią wierzch ciasta.
13. Z masy zrób wałeczki i ułóż z nich buzię zajaczka. Oczy i nosek zrób z cukiereczków, a ubranko z kolorowej posypki.