








Migdałowiec z winogronami

przepisy.pl



 125 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C  22 x 30 cm

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- cukier - 350 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier wanilinowy - 15 gramów
- średnie jajka - 8 sztuk
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- płatki migdałowe - 100 gramów

masa śmietanowa

- śmietanka 30% - 500 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna - 10 gramów

masa winogronowa

- zielone galaretki - 3 opakowania
- zielone winogrona bezpestkowe - 500 gramów

Sposób przygotowania:

1. Żółtka oddziel od białek. W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier puder, cukier wanilinowy, żółtka i posiekaną Kasię. Masę przełóż na stół i szybko zagnieć. Otrzymane ciasto podziel na dwie części, zawiń w folię i odstaw na 30 minut do lodówki.
2. Kawałki schłodzonego ciasta oprósz mąką, ułóż na 2 arkuszach papieru do pieczenia i rozwałkuj na cienkie placki wielkości formy (22 x 30 cm). Ciasto włóż razem z papierem do foremek. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 15 minut w 180 °C.
3. Białka ubij z cukrem na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodaj mąkę ziemniaczaną. Pianę podziel na dwie części i rozsmaruj na cieście w każdej blaszce.
4. Posyp płatkami migdałowymi. Foremki z ciastem wstaw do nagrzanego do 150 °C piekarnika i piecz około 30 minut. Żelatynę zalej 1/4 szklanki zimnej przegotowanej wody. Gdy napęcznieje, podgrzej w kąpieli wodnej, aby się rozpuściła.
5. Galaretki rozpuść w połowie podanej na opakowaniu ilości wody i wystudź. Włóż do nich umyte winogrona. Gdy galaretką z winogronami zacznie tężeć, schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem. Pod koniec ubijania dodaj przestudzoną żelatynę.
6. Jeden upieczony placek ciasta włóż ponownie do formy i wyłóż na niego najpierw winogrona z galaretki, a następnie tężejącą masę galaretkową.
7. Na galaretkę wyłóż masę śmietanową i równo rozprowadź. Całość przykryj drugim plackiem upieczonego ciasta i lekko dociśnij dłońmi. Ciasto wstaw na kilka godzin do lodówki.