



ORZECHOWA FANTAZJA

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 20 dekagramów
- mąka pszenna - 18 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 2 dekagramy
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- zmielone orzechy włoskie - 15 dekagramów
- słodka śmietana - 0.75 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów

wierzch

- galaretki - 1 opakowanie
- wydrylowane wiśnie - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. **CIASTO:** Ubić białka na sztywno. Żółtka utrzeć z cukrem na puch. Dodawać stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem i białka.
2. Upiec (30-40 min w 180st.) i po ostygnięciu przekroić na dwie części.
3. **MASA:** Zagotować śmietankę z orzechami i gotować ok. 5 min na małym ogniu, cały czas mieszając.
4. Zdjąć z ognia i ostudzić.
5. Kasie zmiksować z cukrem na puch i dodać ostudzoną śmietankę z orzechami.
6. Posmarować jeden biszkopt 1/3 ilości masy, przykryć drugim i na wierzchu rozsmarować pozostałą część masy.
7. Łyżeczką porobić wgłębienia w masie w równych odstępach od siebie.
8. Do każdego wgłębienia włożyć wisienkę lub truskawkę i zalać tężejącą galaretką.
9. Wstawić ciasto do lodówki, aby galaretki zastygły.

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