





Owocowe wzgórze

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 1 szklanka
- olej - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajko - 3 sztuki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- galaretka malinowa - 1 opakowanie
- maliny - 30 dekagramów
- dżem malinowy - 3 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- kakao - 2 łyżki
- mleko - 2 łyżki
- cukier puder - 1.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Białka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na gęstą pianę. Dodać żółtka, wymieszać, następnie mąkę i proszek do pieczenia, na końcu olej.
2. Całość wymieszać i wlać na blaszkę o wymiarach 35x25. Upiec na złocisty kolor w temperaturze 180 stopni. W czasie pieczenia przygotować galaretkę i krem.
3. Galaretkę rozpuścić w 1 szklance wody. Odstawić do wystudzenia.
4. Krem: Żółtka oddzielić od białek. Z 1 białka ubić pianę, a żółtka utrzeć na puszystą masę z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Dodać Kasię i utrzeć na puszysty krem.
5. Na końcu wmieszać ubitą wcześniej pianę z 1 białka.
6. Po wystygnięciu biskoptu, wyjmujemy go z blachy i przecinamy na wysokości 1/3, aby dół był cieńszy. Powstają 2 placki o wymiarach blachy.
7. Dolną część ciasta smarujemy kremem, a z górnej wycinamy kieliszkiem krążki. Powinno się zmieścić 6x4. Po wycięciu krążki odłożyć na bok.
8. Na wysmarowany wcześniej kremem dół położyć powycinaną górę. W otwórki powgniatać maliny. Do gęstniejącej galaretki dodać dżem i wymieszać.
9. Tak przygotowaną galaretkę zalać otwórki z malinami i przykryć wcześniej wyciętymi krążkami. Po takim przygotowaniu wstawić na pół godziny do lodówki.
10. Przygotować polewę: Kasię, mleko i kakao rozpuścić, zdjęć z ognia. Wsypać cukier puder i dobrze wymieszać na gładką polewę. Poczekać, aż lekko przestygnie i posmarować nią ciasto. Smacznego :)