





Porzeczkowa pychotka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier puder - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mąka pszenna - 500 gramów
- posiekane orzechy włoskie - 1 szklanka
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 3 łyżki
- bułka tarta - 2 łyżki
- kakao - 2 łyżki
- czarna porzeczka. - 500 gramów

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i wymieszać. Dodać pokrojoną w kostkę Kasię, posiekać nożem. Dodać przesiany cukier puder, wymieszać. Zrobić wgłębienie i dorzucić żółtka, posiekać. Zagnieść rękoma gładkie, miękkie ciasto.
2. Podzielić je na 3 równe części formując kule. Do jednej dodać kakao i zagnieść. Kulki owinać w folię spożywczą. Jedną białą kulkę włożyć do lodówki, pozostałe kulki do zamrażalnika na około 1 godzinę.
3. Formę (zrobiłam w formie 25x35 cm) wysmarować Kasią i wyłożyć papierem do pieczenia. Białym ciastem z lodówki wylepić dno formy (lub rozwałkować i przełożyć do blaszki).
4. Posypać bułką tartą, wyłożyć owoce. Na owoce zetrzeć na dużych oczkach tarki ciemne ciasto.
5. Posypać je orzechami.
6. Białka ubić na sztywną pianę, dodając pod koniec cukier i wyłożyć na orzechy.
7. Na pianę zetrzeć pozostałe jasne ciasto.
8. Piec 35-45 minut w temperaturze 180 stopni C. Smacznego :)

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