





Serce Walentynkowe

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 C °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa ananasowa

- ananas z puszki - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żółtko - 3 sztuki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie

wierzch

- masa marcepanowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników upiec biszkopt w formie w kształcie serca.
2. Wystudzić, przeciąć na dwa blaty.
3. Przygotować poncz z wody, cukru i soku z cytryny.
4. Ananasy pokroić w drobną kosteczkę.
5. Na soku z ananasów ugotować budyń, szklanekę soku zagotować, w 1/3 szklance wody, rozpuścić budyń i wlać do soku.
6. Wystudzić budyń (konsystencja kisielu).
7. Miękką Kasię utrzeć z cukrem pudrem, dodawać po jednym żółtku, następnie po łyżce budyniu.
8. Odłożyć 4 łyżki masy do posmarowania wierzchu serca, a do pozostałej masy dodać pokrojone ananasy.
9. Masą przełożyć nasączone biszkopty.
10. Resztą masy posmarować wierzch serca.
11. Serce pokryć masą marcepanową.

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