



Śnieżynka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 6 sztuk
- cukier puder - 25 dekagramów
- mąka - 20 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- amoniak - 0.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżki
- orzech włoski - 0.3 szklanek

masa

- galaretka czerwona - 1 opakowanie
- galaretka żółta - 1 opakowanie
- śnieżka - 2 opakowania
- mleko - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Utrzeć Kasię z cukrem pudrem.
2. Dodać żółtka, ciągle mieszając.
3. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, amoniak i cukier waniliowy.
4. Z białek ubić pianę i lekko wymieszać z resztą.
5. Ciasto podzielić na 3 części i upiec: biały bez dodatków, dodać orzechy mielone, dodać kakao.
6. Piec w temp. 180°C.
7. Masa: "Śnieżkę" ubić w 1/2 szklanki mleka.
8. Dodać tężejącą galaretkę czerwoną, rozpuszczoną w 1/2 szklanki wody.
9. Podobnie ubić drugą "Śnieżkę", dodając żółtą galaretkę.
10. Przełożenie placka: białe ciasto-masa czerwona-ciasto orzechowe-masa żółta-ciasto kakaowe.

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