

agrestowa fantazja



Autor: **disgust**
Przepisów: 27 Ocena: 240

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Mąka pszenna/tortowa, 20 dag
- mąka ziemniaczana, 5 dag
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- jajko, 1
- masło, ok 12 dag
- cukier, 10 dag
- cukier waniliowy, 1 opakowanie
- agrest, 0,5 kg
- Czekolada mleczna, 1 tabliczka
- czekolada biała, około 3/4 tabliczki
- śmietanka 30%, 200 ml
- śmietanfix, 1 opakowanie
- cukier do agrestu, około 1/2 szklanki
- banan, 1

Sposób przygotowania:

- 1 masło utrzeć z cukrem - najwygodniej zrobić to mikserem, dodać całe jajko, i mąki z proszkiem, zmiksować na gładko. Ciasto będzie bardzo gęste, ale nie twarde. Zawinąć go w folie i dać na 1h do lodówki. schłodzone wyłożyć na blaszkę do tarty u mnie 30 cm średnicy. piec 15 minut w temp 180 stopni
- 2 agrest oczyścić z szypulek i ogonków, wrzucić do rondelka, podlać 2 łyżkami wody, zasypać cukrem i trzymać na ogniu około 15 minut. odcisnąć sok. Do ciepłych owoców włożyć czekoladę (wg upodobania - u mnie mleczna :)) Banana pokroić niezbyt drobno, wymieszać wszystko razem. ostudzić
- 3 śmietankę ubić, dodać śmietanfix. Drugą czekoladę rozpuścić, można dolać trochę soku z agrestu żeby była trochę rzadsza (3 łyżki).
- 4 Na ostudzone ciasto, wyłożyć masę agrestową, na to śmietanę i rozpuszczoną czekoladę.
- 5 Całość schłodzić, po 30 minutach jest już pyszne :D

Twoje notatki do przepisu: