

# Brzoskwinowiec



Autor: **lasuch-09**  
Przepisów: **46** Ocena: **1380**

> 6 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- mąka pszenna tortowa, 1/2 szklanki
- mąka ziemniaczana, 1/2 szklanki
- jaja duże, 4 szt
- majonez dekoracyjny Winiary, 4 łyżki
- cukier, 1 szklanka
- cukier waniliowy, 16 g
- budyń waniliowy, 2 szt
- galaretka brzoskwiowa, 2 szt
- brzoskwinie w zalewie, 2 puszki
- masło, 50 g
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- konfitura brzoskwiowa, kilka łyżek
- krem śmietankowy, z 1/2 opakowania

## Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli. Stale miksując dodawać stopniowo cukier i cukier waniliowy oraz żółtka.
- 2 Następnie dodać majonez i również zmiksować. Wymieszać mąki z proszkiem do pieczenia i wsypywać stopniowo do masy miksując krótko całość na najniższych obrotach.
- 3 Wylać na małą blaszkę wyłożoną na spodzie papierem do wypieków (moja blaszka - 24 x 24 cm). Piec ca 30 min. w temp. 190 st. C.
- 4 Ciasto wystudzić i przeciąć wzdłuż na 2 blaty.
- 5 Odcedzić brzoskwinie. Wykorzystamy 0,5 l soku do ugotowania budyniu. W części soku rozpuszczamy 2 budynie waniliowe. Ewentualnie można trochę dosłodzić. Ja dodałam 1 łyżkę cukru. Pozostały sok zagotować z 50 g masła i pokrojonymi w kosteczkę 2 połówkami brzoskwini. Wlać rozpuszczony budyń i energicznie mieszając ugotować.
- 6 Gorący budyń wylać na pierwszy blat ciasta i natychmiast przykryć drugim blatem. Lekko przydusić. Posmarować konfiturą brzoskwiową i odstawić do wystudzenia.
- 7 Rozpuścić galaretki w niecałym litrze gorącej wody i odstawić do stężenia. Brzoskwinie podzielić na ósemki. Przygotować krem śmietankowy wg przepisu na opakowaniu.
- 8 Posmarować ciasto cienko kremem. Ułożyć brzoskwinie i zalać tężejącą galaretką. Schłodzić w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: