

# Ciasto bakaliowe



Autor: **Pobitegarybarbary**  
Przepisów: **260** Ocena: **3469**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- ciasto kruche (25x34):
- mąka pszenna- 40 dag
- Cukier- 1 szklanka
- żółtko jaja kurzego- 4 szt.
- Masło- 15 dag
- Śmietana kwaśna- 3 łyżki
- proszek do pieczenia- 1 łyżeczka
- Kakao- 1 łyżka
- dodatki do jasnego ciasta:
- Powidła śliwkowe- 1 słoik
- Cukier- 1/2 szklanki
- białko jaja kurzego - 4 szt.
- czekolada gorzka 64%- 1 tabliczka
- Orzechy włoskie- 1 szklanka
- Rodzynki- 10 dag
- masa budyniowa:
- Mleko- 1/2 l.
- Budyń waniliowy- 2 opakowania
- Masło- 25 dag
- cukier- 3 łyżki
- masa pomarańczowa:
- Masło- 1 kostka
- kisiel pomarańczowy- 2 opakowania
- Sok pomarańczowy- 2 szklanki
- galaretka pomarańczowa- 1 opakowanie
- ponadto:
- biszkopty- 20 dag
- Czekolada deserowa- 1/2 szt.
- Masło- 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagnieć ciasto. Podziel je na dwie części. Do jednej z nich dodaj kakao. Ciemne ciasto wyłóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz przez 30 minut w 180 stopniach C.  
Jasne ciasto wyłóż na blaszkę. Posmaruj powidłami. Ubij na sztywno białka, dodaj cukier. Dołóż

startą na tarce czekoladę, sparzone wrzątkiem rodzynki i posiekane orzechy. Delikatnie wymieszaj. Piecz przez 45 minut w 180 stopniach C.

Przygotuj krem. Z mleka odlej pół szklanki. Dodaj proszek budyniowy, wymieszaj. Resztę mleka zagotuj z cukrem. Wlej mleko z budynie i gotuj aż zgęstnieje. Utrzyj masło. Dodawaj powoli przestudzony budyń.

Podgrzej masło. Kisiele rozprowadź w soku (1/2 szklanki). Resztę doku podgrzej, dodaj kisiele i rozpuszczoną galaretkę (w 1/2 szklanki wody). Wymieszaj. Chwilę gotuj. Dodaj masło i wymieszaj.

Czekoladę rozpuść z masłem.

Przełożenie ciasta: ciasto z bakaliami, masa budyniowa, ciemnie ciasto, masa pomarańczowa, biszkopty, polewa.

Twoje notatki do przepisu: