

Ciasto palce lizać



Autor: **jagoda114**
Przepisów: **67** Ocena: **1083**



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- jajka, 12 szt
- mąka, 8 łyżek
- cukier, 10 łyżek
- orzechy mielone, 10 dag
- Bułka tarta, 2 łyżki
- Masa owocowa:
- brzoswinie, 1 puszka
- cytryna, 1 szt
- budynie waniliowe, 3 szt
- masło, 2 kostki
- Masa ciemna:
- kawa rozpuszczalna, 2 łyżki
- czekolada gorzka, 5 dag
- Mąka pszenna, 2 łyżki
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- mleko, 0,5 l

Sposób przygotowania:

- 1 Jasny biszkopt można upiec jeden z 8 jajek i przekroić po upieczeniu, lub upiec dwa każdy z 4 jaj. Ubić białka, dodać cukier, żółtka, mąkę, delikatnie wymieszać, wyłożyć do formy. upiec.
- 2 Ciemny biszkopt z 4 jaj:białka ubić, dodać cukier, żółtka, orzechy i bułkę tartą, wymieszać, upiec.
- 3 Brzoskwinie odsączyć, zalewę wymieszać z sokiem z cytryny (ma być 0,5 l jak jest mało uzupełnić wodą) Na soku ugotować budynie, wystudzić, utrzeć z masłem (jak za kwaśna dodać cukier puder)
- 4 Kawę zalać 3 łyżkami wrzątku, czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej. Z mleka, 2żółtek, cukru ugotować budyń, wystudzić. Utrzeć z masłem, dodać kawę i czekoladę do smaku.
- 5 Przełożenie ciasta: Jasny biszkopt, masa owocowa, plasterki brzoskwiń, biszkopt orzechowy, masa ciemna, jasny biszkopt.

Twoje notatki do przepisu: