

Ciasto Tęcza.



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **9159**



5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- ciasto z makiem: 8 białek
- pół szklanki cukru pudru
- pół szklanki mąki pszennej
- pół szklanki maku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ciasto żółte: 8 żółtek
- 2 całe jajka
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- masy: 500 ml śmietanki tortowej 36%
- galaretka agrestowa
- galaretka owoce leśne

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto z makiem. Ubijamy białka ze szczyptą soli na sztywno w między czasie dodajemy cukier puder. Następnie przesiewamy mąkę z proszkiem i dodajemy mak, delikatnie mieszamy. Wylewamy na dwie blaszki (20x30), wysmarowane tłuszczem i obsypane mąką. Pieczemy w 180 stopniach przez 20 minut.
Ciasto żółte. Ucieramy żółtka i dwa jajka z cukrem na puszystą masę, dodajemy przesianą mąkę z proszkiem i wylewamy na taką samą blaszkę co ciasto z makiem, pieczemy tak samo. Możemy pierwsze ciasto upiec w jednej blaszce, a żółte w drugiej i przekroić to ciasto które wyrośnie większe.
Gdy ciasta się studzą, rozpuszczamy w pół szklanki wrzątku galaretkę zieloną, i tak samo galaretkę czerwoną, każdą w oddzielnej szklance, (ja jedną galaretkę wstawiam do zamrażali a drugą do lodówki, by przyspieszyć sobie zrobienie ciasta).
Ubijamy 250 ml śmietanki tortowej, dolewamy pod koniec przestudzoną ale płynną galaretkę, wykładamy na pierwsze ciasto, przykrywamy ciastem żółtym.
To samo robimy z pozostałą śmietanką i drugą galaretką, wykładamy na ciasto i przykrywamy ostatnim ciastem. Do lodówki i...

SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: