

Ciasto waniliowo-migdałowe.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **763** Ocena: **14532**

   
> 6 os. > 60 min łatwe przystępne

Składniki:

- 3 szkl.mąki tortowej
- 5 jajek
- olejek waniliowy i migdałowy
- masło 200g
- pr.do pieczenia 2 łyżeczki
- 1 szkl.cukru
- 2 kopiate łyżki kakao
- 1/2 słoiczka dżemu wiśniowego
- 1 szkl.mleka
- sok z 1/2 cytryny oraz starta skórka
- Cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Utrzeć cukier z masłem na puch.Dodawać po jednym jajku i dalej ucierać.
Kiedy mamy już masę utartą dodać mąkę przesianą z pr.do pieczenia.

Wlać mleko i zmiksować.

Ciasto podzielić na dwie części.

Do jasnej dodać olejek waniliowy,sok z 1/2 cytryny oraz startą skórkę z cytryny i zmiksować.

Wyłożyć na tortownicę wyłożoną papierem do pieczenia.

Drugą połowę ciasta zmiksować z dwoma łyżkami kakao,olejkiem migdałowym i dżemem wiśniowym ,wyłożyć na jasne ciasto.

Gdyby ciasto było zbyt gęste dodać troszkę mleka.

Włożyć ciasto do nagrzanego piekarnika do 180st,i piec góra-dół do suchego patyczka około 50min.

- 2 Smacznego zyczeń!

Twoje notatki do przepisu: