

Ciasto z bezami i borówkami



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **17316**

 > 6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- Ciasto:
 - 1/3 szklanki cukru
 - 125 g masła lub margaryny
 - 5 czubatych łyżek mąki tortowej
 - 5 czubatych łyżek mąki ziemniaczanej
 - 5 żółtek
 - 1 torebka cukru waniliowego
 - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - otarta skórka z jednej cytryny
- Polewa białkowa:
 - 5 białek
 - 1 szklanka cukru
 - szczypta soli
 - 4 łyżki płatków migdałów
- Krem:
 - 2 pojemniki śmietany kremówki (każdy po 250 dag)
 - 2 torebki cukru waniliowego
 - 2 łyżeczki żelatyny
 - 1/2 szklanki soku pomarańczowego
 - 2 łyżki wody

Sposób przygotowania:

- 1 Masło ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Następnie dodajemy po jednym żółtku nie przerywając ucierania.
- 2 Mąkę tortową łączymy z mąką ziemniaczaną, proszkiem do pieczenia i skórką z cytryny.
- 3 A następnie wsypujemy do masy i wszystko dokładnie ze sobą łączymy.
- 4 Ciasto wykładamy na wyłożoną papierem do pieczenia dużą blaszkę i rozsmarowujemy je równomiernie po całej powierzchni.
- 5 Białka z solą ubijamy na sztywną pianę. Do ubitych białek dodajemy cukier i dalej ubijamy. Ubitą pianę wylewamy na ciasto.
- 6 Na pianę wykładamy płatki migdałowe.

- 7 Ciasto pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 175°C przez 35-40 minut. Ciasto po upieczeniu zostawiamy na 15 minut w wyłączonym piekarniku z lekko uchylonymi drzwiczkami, a po tym czasie ciasto wyjmujemy i odstawiamy do wystygnięcia.
- 8 Borówki płuczemy i odstawiamy do osuszenia. Żelatynę moczymy w wodzie. Potem rozprowadzamy ją w soku pomarańczowym lekko podgrzewając . Podgrzany sok odstawiamy do wystygnięcia.
- 9 Śmietanę ubijamy z cukrem waniliowym. Do ubitej śmietany dodajemy tężejący sok pomarańczowy i osuszone borówki. Wszystko ubijamy mikserem do połączenia się składników.
- 10 Upieczone wystudzone ciasto dzielimy na pół, a połowę dzielimy jeszcze na 10 prostokątów jak na zdjęciu poniżej.
- 11 Na całą połowę ciasta nakładamy krem.
- 12 Na kremie układamy kawałki ciasta.
- 13 Ciasto wkładamy do lodówki na 3-4 godziny. Smacznego !!!
- 14 ;-D
- 15 ;-)))
- 16 ;-Dd

Twoje notatki do przepisu: