

# Ciasto z bezami i borówkami



Autor: **brysska**

Przepisów: **538** Ocena: **17328**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## 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.



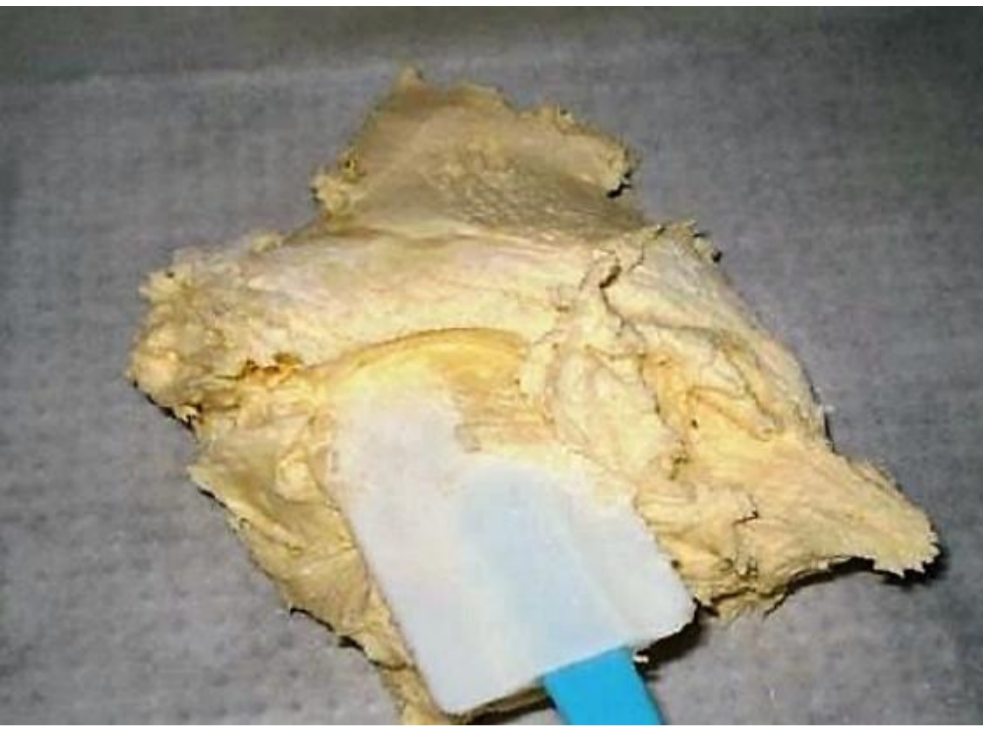
- ② Mąkę tortową łączymy z mąką ziemniaczaną, proszkiem do pieczenia i skórką z cytryny.



- 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: