

Ciasto z musem porzeczkowym



Autor: **Chwila_dla_Ciebie**
Przepisów: **2250** Ocena: **19068**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 4 jajka
- 5 łyżek cukru
- 5 łyżek mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- pół łyżeczki octu. Mus: pół litra konfitury porzeczkowej
- 5-6 łyżeczek żelatyny

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka utrzyj z cukrem i 2 łyżkami gorącej wody na puszystą masę. Białka ubij na sztywną pianę. Do żółtek dodawaj na przemian po łyżce mąki pszennej i ziemniaczanej, ubitą pianę oraz proszek do pieczenia i ocet. Wymieszaj.
- 2 Ciasto wlej do tortownicy, piecz 15-20 min w temp. 180°C. Ostudź, przekrój na dwa blaty.
- 3 Mus: żelatynę namocz w niewielkiej ilości zimnej wody. Podgrzej, rozpuść. Konfiturę dokładnie wymieszaj z żelatyną. 2/3 musu posmaruj spód, przykryj drugim blatem, lekko dociśnij. Rozsmaruj resztę musu. Schłodź.

Źródło: Chwila dla Ciebie

Twoje notatki do przepisu: