

Kakaowe ciasto z brzoskwiniami, morelami i jagodami



Autor: **Renata9**
Przepisów: **106** Ocena: **850**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Mąka pszenna 2 szklanki
- Kakao ciemne 1 łyżka
- Cukier brązowy 1/2 szklanki
- Masło 200 g
- Jajka 2 sztuki
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Brzoskwinie w puszcze
- Morele z puszki
- Jagody leśne
- Kisiel wiśniowy 1 opakowanie
- Cukier puder do oprósznia ciasta

Sposób przygotowania:

- 1 Z żółtek, mąki pszennej, kakao, cukru, masła i proszku do pieczenia zagnieść ciasto.
 - Podzielić je na dwie części (jedną większą, drugą mniejszą).
 - Wstawić ciasto na 30 minut do lodówki.
 - Przygotować brzoskwinie, morele i jagody.
 - Przygotować blaszkę, wyłożyć papierem do pieczenia, następnie wyłożyć na papier większą część ciasta z lodówki.
 - Wstawić ciasto do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C i podpiec 10-15 minut.
 - Podpieczone ciasto wyjąć z piekarnika.
 - Podpieczone ciasto posypać bułką tartą, następnie na bułkę wyłożyć truskawki.
 - Z białek ubić pianę (można dodać szczyptę soli, ale niekoniecznie), do ubitej piany dodać kisiel wiśniowy + trochę cukru, jeśli ktoś lubi słodkie.
 - Ubitą pianę wyłożyć na brzoskwinie i morele.
 - Na pianę położyć jagody, a na to pozostałe z lodówki ciasto (osobiście skubałam małe cząstki i kładłam na pianę).
 - Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni C i piec przez około 35 minut do zrumienienia.
 - Ostudzone ciasto oprószyć cukrem pudrem.
 - SMACZNEGO !!!

Twoje notatki do przepisu: