

# Kakaowe ciasto z brzoskwiniami, morelami i jagodami



Autor: **Renata9**

Przepisów: **106** Ocena: **848**



> 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 puszeki
- 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 ( jedna 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: