

Kolorowy przekładaniec



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **262** Ocena: **1216**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Jajka kurze 6 szt
- Mąka tortowa 24 dag
- Cukier kryształ 30 dag
- Proszek do pieczenia 1 1/2 łyżeczki
- Mak niebieski 2 łyżki
- Kakao 1 łyżka
- Jabłka szara reneta 5 szt
- Konfitura malinowa własnej roboty słoiczek
- Galaretka o smaku malinowym 1 szt
- Galaretka o smaku agrestowym 1 szt
- Czekolada biała 1/2 tabliczki
- Posypka waniliowo- kakaowa 1/2 op

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować 3 ciasta :Pierwsze ciasto ,2 jajka ,8 dag cukru ,8 dag mąki 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia.Białka oddzielić od żółtek , białka ubić na sztywno,mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia,ubić żółtka. Wszystkie składniki delikatnie wymieszać.Piekarnik rozgrzać do 180 stopni.Błazkę 36 x24 cm wyłożyć papierem do pieczenia.Włać ciasto ,piec 15 min lub do suchego patyczka.
- 2 Drugie ciasto przygotować identycznie jak pierwsze z takich samych składników ,tylko na koniec mieszania dodać 2 łyżki maku.
- 3 Trzeci placek przygotować jak pierwszy z takich samych składników ,tylko pod koniec mieszania dodać łyżkę kakao i 2 łyżki wody.
- 4 Konfiturę ze słoiczka zagotować wymieszać z galaretką ,lekkko przestudzić i wyłożyć na ciasto upieczone pierwsze.
- 5 Przykryć ciastem upieczonym z dodatkiem maku.Jabłka obrać zetrzeć na tarce u grubszych otworach dodając 6 dag cukru ,pod koniec smażenia wymieszać z zieloną galaretką , wyłożyć na ciasto z makiem.
- 6 Przykryć ciastem z kakao.Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej,rozprowadzić po cieście ,posypać posypką.
- 7 Schłodzić w lodówce 2 godz.

Twoje notatki do przepisu: