

MALINOWA POKUSA



Autor: **andzela2309**
Przepisów: **45** Ocena: **1034**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Na ciasto:
- 5 JAJEK, SZKLANKA CUKRU, SÓL
- PO 0,5 SZKLANKI MAKI PSZENNEJ I ZIEMNIACZANEJ
- SOK Z CYTRYNY, ŁYŻECZKA PROSZKU DO PIECZENIA
- na krem:
- 0,5 LITRA KREMÓWKI (36%)
- opakowanie cukru waniliowego
- 2 OPAKOWANIA ŚMIETAN-FIKSU
- 2 tabliczki czekolady
- NA MASĘ:
- 50 DAG MALIN, 20 DAG CUKRU,
- 2 łyżki żelatyny

Sposób przygotowania:

- 1 BIAŁKA UBIĆ Z CUKREM NA SZTYWNĄ PIANĘ, DODAĆ ŻÓŁTKA I SOK CYTRYNOWY. LEKKO MIESZAJĄC, DOSYPYWAĆ OBIE MAKI PRZESIANE Z PROSZKIEM DO PIECZENIA I SZCZYPTĄ SOLI.
- 2 CIASTO PIEC OKOŁO 45 MINUT W WYŁOŻONEJ PERGAMINEM FORMIE W 180 ST. ŚREDNICA TORTOWNICY 26 CM.
- 3 OSTUDZIĆ, PRZEKROIĆ NA 3 BLATY. CZEKOLADĘ ROZTOPIĆ. KREMÓWKĘ UBIĆ Z CUKREM WANILIOWYM I ŚMIETAN-FIKSEM, WYMIESZAĆ Z CZEKOLADĄ.
- 4 MALINY GOTOWAĆ Z CUKREM 10 MINUT, WYMIESZAĆ Z ŻELATYNĄ. MASĘ ODSTAWIĆ.
- 5 BISZKOPTOWE BLATY PRZEŁOŻYĆ STĘŻAŁĄ MASĄ I KREMEM. RESZTĘ KREMU POSMAROWAĆ WIERZCH I BOKI CIASTA.
- 6 CIASTO SCHŁODZIĆ W LODÓWCE

Twoje notatki do przepisu: