

placek z owocami



Autor: **wioleta333**
Przepisów: **151** Ocena: **4392**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt jasny:
- 4 jajka, 4 łyżki cukru
- 4 łyżki mąki
- łyżeczka proszku do pieczenia
- Biskopt ciemny:
- 4 jajka, 4 łyżki cukru
- 4 łyżki mąki.
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- KREM:
- 1,5 szklanki mleka
- 1 szklanka cukru
- 2 kostki masła
- 6 łyżeczek mąki ziemniaczanej
- 2 galaretki agrestowe
- 2 galaretki pomarańczowe
- 1 puszka brzoskwiń
- 60 dag winogron zielonych
- 2 puszki mandarynek

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt ciemny: ubić białka, utrwalić cukrem, dodać żółtka ubijać , dodać mąkę , kakao, proszek , lekko wymieszać wlać do foremki i piec. Biskopt jasny: ubić białka, utrwalić cukrem, dodać żółtka ubijać , dodać mąkę , proszek , lekko wymieszać wlać do foremki i piec.
- 2 Krem: z mleka, cukru i mąki ugotować budyń, utrzeć masło dodawać zimny budyń , utrzeć do białości. Podzielić masę na trzy części.
- 3 Galaretki agrestowe rozpuścić w 3,5 szklanki wody , i dwie pomarańczowe w 3,5 szklanki wody.
- 4 Na jasny biskopt dać jasną część masy, na masę dać wykrojone literatką kółka z ciemnego biskoptu, dookoła kółek poukładać winogrona i to zalać zieloną krzepnącą galaretką, wstawić do lodówki niech zastygnie, na winogrona zalane galaretką rozsmarować drugą część masy, na masę położyć ciemny placek z wykrojonymi dziurkami , do każdej dziurki dać połówkę brzoskwini, przekrojonym do dołu, na to dać trzecią część masy, na masę rozłożyć odsączone mandarynki i zalać je krzepnącą galaretką pomarańczową.

Twoje notatki do przepisu: