

Ciasto Magistra- według siostry Anastazji



Autor: **magdus750**
Przepisów: **20** Ocena: **249**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Upec trzy biszkopty, każdy z 4 jaj, jasny, ciemny i różowy.
- Krem budyniowy:
 - mleko, 1/2 l
 - budynie śmietankowe bez cukru, 2 sztuki
 - cukier kryształ, 4 łyżki
 - cukier waniliowy, 1 opakowanie
 - żółtka, 2 szt
 - masło, 1 kostka
- Masa z galaretką:
 - puszka brzoskwiń
 - galaretki brzoskwiniowe, 2 szt
 - woda, 3/4 szklanki
- Masa z nutellą:
 - nutellą, 400g
 - zwykły wafel suchy, 1 listek
- Masa z bitej śmietany:
 - Śmietana kremówka, 1/2 l
 - cukier puder, 2 łyżki
 - żelatyna, 4 łyżeczki na 1/3 szklanki wody

Sposób przygotowania:

- 1 Z mleka, cukru, cukru waniliowego, żółtek i budyniu ugotować budyń. Masło utrzeć na puch, dodać przestudzony budyń.
- 2 Sok z owoców odlać, dodać wodę, rozpuścić galaretkę wg przepisu. Owoce pokroić w kostkę i dodać do tężącej galaretki.
- 3 Nutellę rozgrzać na parze wodnej, dodać pokruszony wafel. Wymieszać.
- 4 Śmietanę ubić z cukrem, dodać letnią żelatynę rozpuszczoną w wodzie.
- 5 Przełożenie ciasta:
- 6 Biskopt jasny-masa z nutellą-biskopt różowy-masa budyniowa-ułożyć w poprzek paski z

ciemnego biszkoptu-wolną przestrzeń wypełnić masą z galaretką-masa z bitej śmietany-wierzch przez sito popryszć kakao.

Twoje notatki do przepisu: