

Ciasto mozaika.



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **9159**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 12 jaj
- 10 łyżek mąki pszennej
- 12 łyżek cukru
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka budyniu wiśniowego
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 i 1/5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 500 ml śmietanki tortowej 36%
- galaretka truskawkowa
- galaretka agrestowa
- duża paczka delicji wiśniowych

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielnie robimy każdy biszkopt, czyli biszkopt kakaowy:
3 jajka
1 żółtko
3 łyżki mąki
4 łyżki cukru
1 łyżka kakao
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia ubijamy białka na sztywno z cukrem dodajemy żółtka, następnie mąkę i kakao, oraz proszek do pieczenia.
biszkopt czerwony:
3 jajka
1 żółtko
3 łyżki mąki
4 łyżki cukru
1 łyżka budyniu wiśniowego
odrobina barwnika czerwonego
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia tak samo robimy.
biszkopt żółty:
3 jajka
1 żółtko
4 łyżki mąki
4 łyżki cukru
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, tak samo co poprzednie.
biszkopt biały:

3 białka

2 łyżki mąki ziemniaczanej

3 łyżki cukru pudru, ubijamy białka, z cukrem pudrem dodajemy mąkę ziemniaczaną.

Na dużą blaszkę wykładamy kulkami po łyżce każdego biszkoptu, aż do wyczerpania składników. Wstawiamy do piekarnika na 40 minut i pieczemy w 180 stopniach do suchego patyczka.



- 2 Upieczony i wystudzony biszkopt kroimy na dwie części. Rozpuszczamy oddzielnie każdą galaretkę w 3/4 szklance wrzątku.



- 3 Jak galaretki są chłodne ubijamy 250 ml śmietany na sztywno, możemy dodać 2 łyżki cukru pudru jak lubimy słodsze ciasto. Wlewamy chłodną jedną galaretkę, ubijamy i następnie wykładamy na biszkopt. Na masę układamy delikcję. Tak samo robimy z pozostałą śmietanką i galaretką. Przykrywamy drugą połową biszkoptu.



4 SMACZNEGO



Twoje notatki do przepisu: