

Ciasto z brzoskwiniami i galaretką



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **534** Ocena: **8051**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 szkl. mąki pszennej 1 szkl.=250 ml
- 2 łyżki kakao
- 1/2 szkl. cukru + 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 150g jogurtu typu greckiego (temperatura pokojowa)
- 0,5 szkl. oleju rzepakowego
- 4 jajka wiejskie (temperatura pokojowa)
- 3 brzoskwinie
- 1 galaretka brzoskwiniowa

Sposób przygotowania:

- 1 Dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Boki foremki wysmarować masłem. Jajka ubić z cukrem, aż podwoją swoją objętość. Do masy jajecznej przesiać mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Wmieszać je mikserem do masy jajecznej, ale na małych obrotach. Następnie dodać jogurt, olej i ekstrakt waniliowy. Dalej mieszać mikserem na małych obrotach, aż do uzyskania jednolitej masy. Tak przygotowane ciasto przelać do tortownicy. Na wierzchu poukładać plasterki brzoskwiń. Część brzoskwiń można wcisnąć do ciasta. Piec w nagrzanym piekarniku do 180 st. C 45-50 minut. W czasie, gdy ciasto się piecze, przygotować galaretkę brzoskwiniową. Ostudzić i dać do lodówki. Tężejącą galaretkę wylać na wystudzone ciasto. Dać je do lodówki na kilka godzin.



Twoje notatki do przepisu: