

Ciasto z dodatkiem jagód.

Autor: **magelo**Przepisów: **278** Ocena: **1423**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- jajka 4 szt.
- mąka 4 łyżki
- olej 2 łyżki
- cukier 4 łyżki
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- kakao 2 łyżki
- Jagody 40 dag.
- Banan 2 szt.
- truskawki 10 szt.
- Sok z cytryny 1 łyżka
- śmietanka 36% 400 ml.
- Cukier puder 2 łyżki
- blacha 20 na 20 cm.

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijam na sztywno , dodaję cukier. Następnie dodaję żółtka z olejem , dokładnie miksuję. Mąkę mieszam z proszkiem do pieczenia i kakao , wsypuję do jajek i delikatnie mieszam łyżką .Wylewam na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piekę 25 minut w tem. 170 stopni do suchego patyczka. Wyjmuję i studzę.
- 2 Ciasto kroję na dwie części. Jedną część umieszczam na papierze i wkładam na blachę. Drugą część kruszę. Banany i truskawki kroję w plasterki i układam na ciasto. Skraplam sokiem z cytryny.



- ③ Śmietanę ubijam na sztywno , dodaję cukier puder. Wsypuję jagody i delikatnie mieszam łyżką . Wyjmuję na ciasto. Na wierzch posypuję pokruszonym ciastem i lekko dociskam. Wkładam do lodówki na 1 godzinę.



Twoje notatki do przepisu: