

# Ciasto z pepsi.



Autor: **gogusia**  
Przepisów: **241** Ocena: **8992**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- ciasto: 5 jajek
- 220 g mąki pszennej
- 180 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- pół szklanki pepsi
- pół szklanki oleju
- 3 łyżki kakao
- dodatkowo: 300 ml śmietany tortowej 36 %
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 płaska łyżka żelatyny
- galaretka pepsi: 1 litr pepsi
- opakowanie żelatyny na 1 litr płynu ( 20 g )

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy na sztywno z cukrem, dodajemy żółtka a następnie olej i pepsi. Mąkę, proszek do pieczenia oraz kakao przesiewamy do ciasta i delikatnie łączymy. Wylewamy do dużej blaszki ( 26 na 37 cm ) wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy 30 minut w 170 stopniach. Gdy ciasto nam stygnie to robimy galaretkę pepsi. Opakowanie żelatyny zalewamy 3 łyżkami zimnej wody by napęczniała. Pepsi wlewamy do garnka i doprowadzamy do wrzenia, następnie zdejmujemy z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Dokładnie mieszamy i zostawiamy by nam wystygła. Gdy ciasto jest zimne rozpuszczamy łyżkę żelatyny w łyżce wody by napęczniała a potem dolewamy wrzątku do wysokości 1/4 szklanki. Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem i pod koniec wlewamy chłodną żelatynę ciągle ubijając. Wykładamy bitą śmietanę na ciasto, gdy nasza galaretka z pepsi zaczyna krzepnąć wykładamy ją na śmietanę. Całe ciasto chłodzimy w lodówce około godziny.

SMACZNEGO



Twoje notatki do przepisu: