

Ciasto z pianą.



Autor: ktosik

Przepisów: 6 Ocena: 199



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 1 kostka margaryny
- 5 jajek
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao
- 1 szklanka cukru
- 1 mały słoik powideł

Sposób przygotowania:

- 1 Makę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać żółtka oraz posiekaną nożem margarynę i zagnieść ciasto. Ciasto podzielić na trzy części: jedną większą i dwie mniejsze. Do jednej z mniejszych części dodać kakao i ponownie zagnieść. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia i rozłożyć większą część ciasta, posmarować powidłami, wierzch przykryć ciastem z kakaem startym na tarce o dużych oczkach. Białka ubić na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier. Ubitą pianę wyłożyć na ciasto z kakaem. Na pianę wyłożyć pozostałe jasne ciasto starte na tarce. Ciasto piec w całości przez 40 minut w temperaturze 180 stopni C. Uwaga! Zamiast powideł można użyć dżemu śliwkowego (własnej roboty).

Twoje notatki do przepisu: