

# Kolorowa kostka

Autor: **kasia882**Przepisów: **216** Ocena: **2217**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Składniki na biszkopt (średnica ok 20x30 cm):
- 5 dużych jaj
- 3/4 szklanki cukru
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- Składniki na poncz:
- 1 szklanka wody
- 2 łyżeczki cukru
- Zapach arakowy
- Cytryna
- Składniki na masę:
- 750ml śmietanki 30%
- 3 ulubione galaretki
- 3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżeczki żelatyny

## Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopt: Białka ucieramy na puszysta masę, dodajemy małymi porcjami cukier. Następnie, cały czas miksując, dodajemy mąkę wymieszaną z mąką ziemniaczaną. Ciasto wlewamy na blaszkę wysmarowaną tłuszczem lub wyłożoną papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego do 160°C piekarnika i pieczemy ok 35 minut. Sprawdzamy wykałaczką czy ciasto jest już upieczone. Ciasto odstawiamy do wystygnięcia. Dzielimy na 2 blaty. Każdy z nich nasączamy ponczem.



- 2 Poncz: cukier zalewamy przegotowaną wodą, dodajemy cytrynę i kilka kropel zapachu arakowego.
- 3 Masa: Trzy galaretki rozpuszczamy według przepisu. Zostawić do całkowitego stężenia. Pokroić w kostkę. Żelatynę zalać zimną wodą. Zostawić do napęcznienia.
- 4 Schłodzoną śmietankę ubijamy razem z cukrem pudrem, na koniec dodajemy rozpuszczoną żelatynę, dokładnie mieszamy. Wrzucamy pokrojoną w kostkę galaretkę, delikatnie mieszamy. Całość szybko wylewamy na nasączone spody. Ciasto chłodzimy 2 godziny w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: