

Łaciate ciasto



Autor: **aga-30**
Przepisów: **87** Ocena: **1917**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Ciasto jasne:
- białka 6 szt
- Cukier 1,5 szkl
- Mąka ziemniaczana 1 szkl
- Olej roślinny 1.3 szkl
- ocet 1 łyżka
- Ciasto ciemne:
- żółtko jaja kurzego 6 szt
- Jajo kurze 2 szt
- Cukier 6 łyżek
- Olej roślinny 1/3 szkl
- Kakao 2 łyżki
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Wkładka kokosowo- makowa:
- białko jaja kurzego 6 szt
- Wiórki kokosowe 3/4 szkl
- Mak 3/4
- Cukier 1 szkl
- Masa:
- żółtko jaja kurzego 3 szt
- Cukier puder 10 dag
- Kakao 1 łyżka
- mleko 0,33 szkl
- mąka pszenna Typ 500 2 łyżki
- Masło
- Spirytus do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto jasne: Białka ubijamy na sztywną pianę dodając cukier. Na końcu dodajemy pozostałe składniki i delikatnie mieszamy.
- 2 Ciasto ciemne: Żółtka i jajka ucieramy z cukrem. Dodajemy pozostałe składniki i delikatnie mieszamy. Formę wykładamy papierem do pieczenia wykładamy na nią naprzemiennie ciasto jasne to ciemne. Lekko od góry mieszamy widelcem, pieczemy w 180 stopniach około 35 minut w formie 25/36. Chłodny przekrawamy na pół.
- 3 Masa: Żółtka ucieramy na parze z cukrem. Gdy masa jest ciepła dodajemy kakao, mąkę i

gotujące mleko. Jeszcze chwilę ucieramy. Chłodzimy. Ucieramy z masłem i spirytusem.

- 4 Wkładka kokosowo- makowa: Białka ubijamy na sztywną pianę z cukrem. Do ubitych dodajemy mak i wiórki kokosowe. Mieszamy i wykładamy na formę pieczemy do 40 minut w 180 stopniach.

Przełożenie ciasta: Ciasto- połowa masy- wkładka- reszta masy- ciasto

Twoje notatki do przepisu: