

Białkowo kakaowe ciasto



GOSIA47-47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO CIEMNE

| | |
|-----------------------------|--------------|
| żółtko jajek | 5 sztuk |
| jajko | 2 sztuki |
| olej | 3/4 szklanki |
| kakao | 2 łyżki |
| proszek do pieczenia | 1 łyżeczka |
| mąka | 4 łyżki |

Ciasto jasne:

| | |
|--------------------------|--------------|
| białko | 5 sztuk |
| cukier | 1,5 szklanki |
| mąka ziemniaczana | 1 szklanka |
| olej | 3/4 szklanki |
| ocet | 1 łyżka |

Masa budyniowa:

| | |
|--------------------------|--------------|
| mleko | 1,5 szklanki |
| budyń waniliowy | 1 opakowanie |
| cukier wanilinowy | 1 opakowanie |
| cukier | 2 łyżki |
| margaryna | 1 kostka |

DODATKOWO:

| | |
|--------------------------|--------------|
| biszkopty okrągłe | 1 paczka |
| czekolada | kilka kostek |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować galaretkę i odstawić do całkowitego stężenia. CIASTO JASNE: białka ubić, dodać cukier. Później wmieszać łyżką mąkę, ocet i olej. Przebrać masę do brytfanny i upiec. Piec ok. 30 minut w 180 st. Po upieczeniu wyjąć i ostudzić. CIASTO CIEMNE: żółtka i całe jajka utrzeć z cukrem. łyżką wmieszać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz olej i kakao. Piec w 180 st. przez ok. 30 minut. Po upieczeniu wyjąć i ostudzić. MASA BUDYNIOWA: Budyń ugotować w 1,5 szklanki mleka (tak jak na opakowaniu). Dodać cukier i cukier wanilinowy. Odstawić do ostudzenia. Utrzeć margarynę, dodawać ostudzony budyń. Na ciasto ciemne wyłożyć połowę masy budyniowej. Na masę dajemy biszkopty (pozostawiając między nimi odstępy) a później między to galaretkę pokrojoną w kostkę. Przykryć drugą połową masy budyniowej (pozostawić odrobinę). Wyłożyć CIASTO JASNE. Na ciasto wyłożyć pozostałość masy i zetrzeć czekoladę.