

buraczkowe ciasto z aronią i bitą śmietaną...



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki "L"
cukier	3/4 szklanki
margaryna	12,5 dag
buraczki	1 kubek/starte ugotowane
kakao	2 łyżki
mąka tortowa	1,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
dżem	250 ml/aroniowy
śmietana 30%	330 ml
cukier puder	3 łyżki
śmietan fix	1 opakowanie
kolorowa posypka	- ile potrzeba

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 jajka, miękką margarynę, cukier mikserem utrzeć do piany z 4 minuty na dużych obrotach
- KROK 2 buraczki ugotowane utrzeć na tarce grubsze oczka, cały kubek buraczków wsypać do masy, mikserem połączyć składniki
- KROK 3 dodać kakao i połączyć składniki

- KROK 4 wsypać mąkę z proszkiem i sodą, mikserem krótko połączyć składniki
- KROK 5 foremki keksowe 20x15 cm, jedna wysmarowana tłuszczem i posypana tartą bułką, druga silikonowa, ciasto przełożyć do foremek, piekarnik nagrany na 200 C, grzanie góra/dół, piec około 40 minut, do suchego patyczka
- KROK 6 zimne ciasto wyjąć z foremek, przekroić na połowę, połowy ciasta posmarować sporo dżemem niskosłodzonym aroniowym lub jaki się lubi, nakryć drugą połową ciasta
- KROK 7 zimną śmietaną z cukrem pudrem, śmietan fixem ubić mikserem na sztywno, boki i wierzch ciast posmarować śmietaną i posypać kolorową posypką - ciasto jest pyszne, wilgotne, aromatyczne i szybko się zjada.....SMACZNEGO!!!