

Ciasto śmietanowe z owocami Elfi



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6
cukier	3/4 szklanki
mąka	3/4 szklanki
mąka ziemniaczana	1/4 szklanki
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
Krem:	
śmietana 30%	500 mn
maliny świeże	1 szklanka
borówki	1 szklanka
mleczna czekolada	0,5 tabliczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Oddzielam żółtka od białek. Białka ubijam na pianę. Obroty miksera zmniejszam i zaczynam powoli dodawać resztę składników stopniowo. Mąka najlepiej aby była przesiana z proszkiem do pieczenia. Proszek do pieczenia dodaję tylko dlatego, bo chcę aby ciasto urosło i żebym potem mogła przeciąć je na dwie części. Blachę wykładam papierem do pieczenia i wylewam energicznie ciasto. Zbyttno go nie maltretuję, tylko od razu energicznie wkładam do pieca. Piekę jakieś 15-20 minut w 180C.
- KROK 2** Po upieczeniu studzę i przecinam delikatnie aby powstały nam dwa blaty, a w tym czasie ubijam śmietanę. Musi być porządnie schłodzona. Ubijam na sztywną pianę i pod koniec dodaję dwa fixy. Zabieram 1/3 masy do osobnej miseczki a 2/3 smaruję na biszkipcie. Wysypuję owoce: maliny i borówki mieszając je ze sobą.

KROK 3

Przykrywam drugim blatem. Na wierzch smaruję resztę masy. Na samą górę wsypuję startą na tarce na grubych oczkach czekoladę. smacznego