

## Ciasto Tutti frutti



**KATARZYNA59**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

jajko	3 szt
cukier	1/2 szkl
mąka	1 szkl
olej	4 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżki
ocet	1/2 łyżki

#### Poncz

herbata czarna	100 ml
rum	1/2 kieliszka

#### Masa jabłkowa

jabłka	80 dag
galaretka agrestowa	2 op

#### Masa brzoskwiniowa

brzoskwinie w puszcze	1 puszka
galaretka brzoskwiniowa	2 op

#### Masa śmietanowa

śmietana 30%	250 ml
--------------	--------

**Dodatkowo**

czekolada mleczna

1/2 tabliczki

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA****Kroki postępowania**

- KROK 1      Biszkopt: Białka ubijam na sztywną pianę. Nadal ubijając dodaję żółtka oraz cukier. Następnie stopniowo dodaję olej, mąkę, ocet oraz proszek do pieczenia.
- KROK 2      Ciasto wykładam na blaszkę (wymiary 24cmx24cm) wyłożoną papierem do pieczenia. Piekę 30 minut w temperaturze 180 stopni. Poncz: Herbatę mieszam z rumem. Ponczem nasączam przestudzony biszkopt.
- KROK 3      Masa jabłkowa: Jabłka obieram, usuwam gniazda nasienne, kroję na mniejsze kawałki. Owoce przekładam do garnka. Wlewam odrobinę wody. Duszę ma małym ogniu do momentu, aż owoce całkowicie się rozpadną. Do gorącego musu wsypuję zielone galaretki.
- KROK 4      Mieszam i odstawiam do przestudzenia. Gęsty mus wykładam na biszkopt, wyrównuję.
- KROK 5      Masa brzoskwiowa: Brzoskwinie razem z syropem miksuję blenderem. Mus przelewam do garnka, stawiam na ogniu i doprowadzam do wrzenia. Wsypuję galaretki brzoskwiowe, mieszam i odstawiam do przestudzenia. Gęsty mus wykładam na ciasto, wyrównuję. Masa śmietanowa: Galaretkę cytrynową rozpuszczam w 1 szklance wrzącej wody. Studzę. Schłodzoną śmietanę ubijam na sztywno. Dodaję tężejącą galaretkę cytrynową i razem miksuję. Masę wykładam na ciasto, wyrównuję. Wierzch ciasta posypuję startą czekoladą. Gotowe ciasto wkładam na godzinę do lodówki.