

Kolorowa kremówka



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Krem:

margaryna 25 dag

Ciasto:

jajko 6 sztuk

mąka 1.1/2 szklanki

cukier 1/2 szklanki

proszek do pieczenia 1 łyżeczka

kolorowe barwniki

DODATKOWO:

śliwki w syropie 10 sztuk

cukier puder

alkohol

krem do karpatek 1 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Białka ubić na sztywno z 6 łyżkami wody i szczyptą soli w trakcie ubijania dodać cukier i ubijać do białości, następnie ostrożnie połączyć z żółtkami i przesianą mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

Ciasto podzielić na trzy części zabarwić dowolnymi barwnikami ja użyłam niebieskiego, czerwonego i żółtego.

Przygotować prostokątną formę (33cm na 22 cm), ciasto lać warstwami w dowolnej kolejności, ciasto delikatnie przemieszać.

Piec e temp. 180st około 30 min.

Ciasto po upieczeniu i przestudzeniu przeciąć na dwa placki i nasączyć je alkoholem u mnie wino wiśniowe, następnie dolny placek posmarować połową masy na niej ułożyć połówkę śliwek i przykryć resztą masy, następnie całość przykryć drugim ciastem.

Schłodzić w lodówce i przed podaniem posypać cukrem pudrem, ciasto można dodatkowo ozdobić.

Krem ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu i po wystudzeniu utrzeć z margaryną na gładki krem.

Można zrobić zwykły krem budyniowy, ale jednak krem gotowy do karpatek ma inny i wyjątkowy smak.