

Szybkie ciasto z dynią i malinami



IZABELA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	2 2/3 szklanki
cukier kryształ	1 szklanka
maślanka	1 szklanka
olej	1 szklanka
jajka	3 sztuki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opakowanie
kakao	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki

DODATKOWO:

maliny	1 szklanka
cukier kryształ	1/2 szklanki
woda	1/2 szklanki
szczypta kwasku cytrynowego	
tabliczka gorzkiej czekolady	
dynia	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wcześniej przygotowujemy sobie dynie, pół szklanki wody zagotowujemy z połową szklanki cukru oraz kwaskiem cytrynowym, do gotującego się syropu wrzucamy pokrojoną w kostkę i obraną ze skórki dynie. Gotujemy na wolnym ogniu ok 15 min, czasem mieszając. Zostawiamy do wystygnięcia w syropie, a następnie przekładamy na druzzlak aby owoce odsączyć z syropu. Ciasto: 2 i 2/3 szklanki mąki, cukry oraz proszek do pieczenia mieszamy na sucho, w drugiej miseczce roztrzepujemy jajka, dodajemy maślanekę oraz olej, mieszamy. Następnie do mokrych składników stopniowo wsypujemy suche, mieszając. Ciasto dzielimy na dwie części, do jednej dodajemy 2 łyżki kakao a do drugiej 2 łyżki mąki. Na wyłożoną papierem lub folią aluminiową blaszkę (u mnie 22/28cm) wykładamy ciasto ciemne, następnie dynie i zakrywamy ciastem jasnym. Na wierzchu układamy maliny. Pieczemy ok 45-50 min w tem .180 stopini. Nad kapielą wodną roztapiamy czekoladę i za pomocą łyżki wylewamy na ciasto, tworząc wzorek między malinami.