

Architekt



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

Biszkopt jasny:

5 jaj

3/4 szklanki cukru

3/4 szklanki mąki

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Biszkopt ciemny:

4 jaja

1/2 szklanki cukru

1/2 szklanki mąki

2 łyżki kakao

łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Białka ubić z cukrem, stopniowo dodawać po jednym żółtku. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia (w przypadku biszkoptu ciemnego wymieszana również z kakao). Upiec w temperaturze 180 stopni około 30 minut. W upieczonym i przestudzonym ciemnym biszkopcie wyciąć kółka od większego kieliszka.

Masa budyniowa:

1 litr mleka

4 budynie waniliowe lub śmietankowe

1 łyżka kakao

2 kostki tłuszczu (masło + margaryna)

1/2 szklanki cukru

Wykonanie:

Z mleka, cukru i budyniu ugotować budyń i odstawić do przestudzenia. Masło i margarynę utrzeć, dodawać po jednej łyżce przestudzonego budyniu. Masę podzielić na połowę, do jednej części dodać kakao.

Masa serowa:

50 dag serków homogenizowanych

2 galaretki czerwone

1 puszka brzoskwiń

Wykonanie:

Galaretkę rozpuścić w 1 i 1/2 szklanki gorącej wody, odstawić do wystudzenia. Kiedy galaretka zacznie tężeć, połączyć z serkami.

Łączenie ciasta:

Biszkopt jasny - masa ciemna - biszkopt ciemny z wyciętymi kółkami - do otworów wkładami pokrojone brzoskwinie - masa serowa - wykrojone kółka - masa jasna - przybranie- polewa.