

Ciasto kasate



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jaja	2 szt
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier	2 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

Składniki

masło	250 g
żółtko jajek	4 szt
budyń śmietankowy	1 opak
cukier	1 szklanka
mleko	1/2 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
galaretka truskawkowa	
kakao	2 łyżki
galaretka cytrynowa	
śnieżka na mleko	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Białka ubić. Dodać cukier oraz żółtka. Wszystko zmiksować. Następnie dodać przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia, delikatnie wymieszać łyżką. Wylać na blaszkę (26x10 cm) Piec ok 10-15 min.

250 g masła

4 żółtka

1 budyń śmietankowy

1 szklanka cukru

1/2 l mleka

3 łyżki żelatyny

bakalie: wiórki kokosowe, posiekane orzechy, migdały

galaretka truskawkowa

2 łyżki kakao

galaretka cytrynowa

śnieżka na mleko

Masło ucieramy z 4 jajkami. Budyń śmietankowy gotujemy z 1 szklanką cukru na 1/2 l mleka.

Ostudzony budyń łączymy z masłem, dzielimy na 2 części. Do 1 części dodajemy posiekane bakalie oraz 1,5 łyżki żelatyny rozpuszczonej w zimnej wodzie i pogrzanej. Wylewamy na biskopt.

Galaretkę truskawkową rozpuszczamy w 1/2 litrze wody, gdy zacznie gęstnieć wylewamy na 1 część masy. Wstawiamy do lodówki. Do 2 części masy dodajemy 2 łyżki kakao oraz 1,5 łyżki żelatyny rozpuszczonej w zimnej wodzie i pogrzanej, wylewamy na galaretkę. Następnie ubijamy śnieżkę na mleku, rozpuszczamy galaretkę cytrynową w 1 szklance wody i gdy zacznie gęstnieć dodajemy do śnieżki. Wykładamy na 2 część masy. Ciasto wstawiamy na ok 1 h do lodówki.