Ciasto porzeczkowo-czekoladowe

ANIA59

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
mąka	1 szkl
cukier	3/4 szkl
proszek do pieczenia	1 łyż
kakao	5 łyż
krem orzechowo-czekoladowy	25 dag
orzechy włoskie	5 dag
płatki kukurydziane	1/2 szkl
śmietana	50 dag
smietan-fiks	2 op
śnieżki	2 op
galaretka porzeczkowa	2 op
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyż
porzeczki	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić z cukrem na sztywno. Stopniowo dodawać żółtka i przesianą mąkę, wymieszaną z kakao i proszkiem. Ciasto wlewamy do formy, włożonej papierem do pieczenia, piec ok 30 min. Odstawić do wystygnięcia, potem przekroić na 2 placki. Galaretki i żelatynę przygotować wg przepisu. Odstawić. Orzechy drobno pokroić. Płatki rozdrobnić i z orzechami wsypać do kremu. Wymieszać. Posmarowac spód ciasta, przykryc drugim, wyłożyć śmietanę ubitą ze śmietan fiksem. Porzeczki umyć i oczyścić. Połowę zmiksować i wymieszać z ubitą śnieżką, tężejącą galaretką i troszkiem reszty owoców. Wylać na ciasto, udekorować porzeczkami i zalać cienką warstwa żelatyny.