Kolorowe ciasto



IZIONA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto jasne:	
jajko	3 sztuki
cukier	1/4 szklanki
mąka	1/2 szklanki
budyń waniliowy	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ciasto kakaowe	
jajko	3 sztuki
cukier	1/4 szklanki
mąka	1/2 szklanki
budyń czekoladowy	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Ciasto różowe:	
jajko	3 sztuki
cukier	1/4 szklanki
mąka	1/2 szklanki
kisiel truskawkowy	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
krem budyniowy	
margaryna	20 dag
mleko	1.5 szklanki
budyń śmietankowy	1 sztuka

cukier puder	1/2 szklanki
DODATKOWO:	
galaretka czerwona	1 sztuka
galaretka zielona	1 sztuka
grejfrut	1 sztuka
jabłka	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie spody do ciasta wykonać w taki sam sposób i upiec je na osobnych blachach.
Białka jajek ubić z odrobiną soli na sztywną pianę do piany dodać cukier i ubijać do uzyskania białej bezy, następnie ostrożnie wymieszać z żółtkami jajek i przesianą mąką wymieszaną z budyniem lub kisielem oraz z proszkiem do pieczenia. Ciasto przelać do formy wyłożonej papierem i piec do 15 min w temp 180st.
Masa budyniowa:
Budyń śmietankowy ugotować na mleku i wystudzić. Margarynę utrzeć z cukrem pudrem i zimnym budyniem na gładki krem.
Czerwoną galaretkę rozpuścić w zmniejszonej o 1/2 szklanki wody jak podaje przepis i zimną wymieszać z kawałkami grejfruta wcześniej obranego z błonek.
Zieloną galaretkę rozpuścić tak jak czerwoną i wymieszać z pokrojonymi i obranymi jabłkami.
Jeden spód z upieczonego i wystudzonego ciasta ułożyć ponownie w formie posmarować warstwą kremu i na nim wylać gęstniejącą galaretkę np. czerwoną na niej ułożyć drugie ciasto i kolejna warstwa kremu, a na nim druga galaretka i przykryć ostatnim ciastem. Wierzch posmarować resztą kremu i posypać czekoladowymi płatkami. Ciasto dokładnie schłodzić, najlepiej przez cała noc.