

ciasto z kremem



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	6 łyżek
mąka ziemniaczana	6 łyżek
cukier	4 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
mleko	1 szklanki
cukier	2 łyżki
skórka pomarańczowa	1 garść
pomarańcza	1
Żelatyna wieprzowa Prymat	
masa	25 dag
ser biały	25 dag
Ciasto:	4
jajko	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić z cukrem a następnie dodać żółtka, mąkę i proszek do pieczenia. Piec ok. 25 minut. ostudzone ciasto przekroić na pół. Można je nasączyć wodą z cytryną i alkoholem. Żelatynę zalać wodą i poczekać aż napęcznieje. Następnie podgrzać ją aby się rozpuściła. Zmielony ser biały utrzeć z cukrem i dolać mleko. A następnie dodać żelatynę. Na cieście wyłożyć kawałki pomarańczy lub innych owoców i wyłożyć na to 1/2 masy. Następnie przykryć drugim plackiem i posmarować resztą kremu. Całość udekorować wiórkami czekolady mlecznej.