

Metrowiec z owocami



MIĘTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopty

mąka tortowa	32 dag
cukier puder	32 dag
olej	10 łyżka
jajko	5 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1/4 łyżeczka
kakao	1 łyżek
masa	
budyń waniliowy	1 opakowania
mleko	0,5 l
cukier waniliowy	2 opakowania
masło	1 kostka
cukier	0,5 szklanka
maliny świeże	1 szklanka

Polewa:

margaryna	125 g
mleko	4 łyżka
cukier puder	4 łyżka
mleko w proszku	4 łyżka
kakao	2 łyżka

Dodatek na wierzch

jagody

czerwona porzeczka

woda zimna

10 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Na początek przygotowujemy biszkopty. Będą nam potrzebne 2 keksówki takiego samego rozmiaru (oczywiście można piec je na 2 razy).
- Ucieramy żółtka z cukrem i do tego na przemian dodajemy po łyżce oleju, wody i mąki i tak w kółko do wyczerpania tych składników.
- Następnie ubijamy białka jajek i dodajemy do masy. Dzielimy ją na 2 części i do jednej dodajemy łyżkę kakao. Delikatnie mieszamy.
- Przekładamy obie masy do wysmarowanych tłuszczem keksówek i pieczemy około 40 minut(oczywiście wszystko zależy od piekarnika ale pieczemy do "suchego patyczka")
- KROK 2** Przygotowujemy masę.
- Robimy budyń w 0,5 l mleka, dodajemy pół szklanki cukru i cukry waniliowe.
- Gdy całość wystygnie miksujemy z kostką masła.
- Dodajemy maliny i mieszamy.
- Gotowe i wystudzone biszkopty kroimy w 1,5 cm plastry i przekładamy masą (na przemian raz biszkopt jasny, raz ciemny).
- KROK 3** Przygotowujemy polewę.
- W garnuszku rozpuszczamy pół kostki margaryny i dodajemy do niej 4 łyżki mleka, 4 łyżki cukru pudru i 2 łyżki kakao.
- Dokładnie mieszamy doprowadzając do rozpuszczenia wszystkich składników.
- Na koniec zdejmujemy z ognia i dodajemy mleko w proszku, mieszając tak aby nie było grudek.
- Pokrywamy polewą całe ciasto i wkładamy do lodówki na pół godziny.
- Następnie na wierzchu układamy jagody i maliny i wkładamy do lodówki na kolejne 30 minut.
- Po zastygnięciu polewy ciasto jest gotowe.
- Pamiętajmy o krojeniu go na skos.
- Smacznego :)