

CIASTO ALPEJSKIE



GOSIA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

BISZOPT KAKAOWY:

jajko	3 szt
cukier	1/3 szkl.
mąka	2/3 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	5 łyżek

Masa śmietankowa

śmietana kremówka	1/2 L
śmietan fix	2 op
cukier puder	3 łyżki
armolada wieloowocowa	ok.300 g
czekolada	1/2 tabliczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodawać żółtka, cukier i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę, proszek i kakao i delikatnie wymieszać. Wyłożyć do formy wyłożonej papierem lub wysmarowanej tłuszczem. Piec w temp. 180 stopni C przez 25 min. Schłodzoną śmietanę ubić na sztywno z dodatkiem cukru. Dodać śmietan-fix i dalej miksować. Na wystudzone ciasto wyłożyć marmoladę a na nią masę śmietankową. Wygładzić i schłodzić w lodówce. Przed podaniem posypać startą czekoladą.
SMACZNEGO!!!!