

Ciasto z delicjami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier waniliowy	1 opak
galaretka brzoskwiniowa	1 opak
kolorowa posypka	1/2 opak
galaretka cytrynowa	1 opak
delicje	2 paczki
woda	8 łyżek
mąka	20 dkg
mąka ziemniaczana	20 dkg
jajko	6 szt
proszek do pieczenia	1 opak
cukier	30 dkg
dżem morelowy	1 słoik
kremówka	0,5 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Utrzeć na pianę żółtka, cukier, cukier waniliowy i wodę, dodawać stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mąkę ziemniaczaną.

W końcu wmieszać pianę z białek, włożyć do wysmarowanej tłuszczem blachy i piec w średnio gorącym piekarniku.

Ostudzone ciasto przekroić, na dwie części.

Dżem brzoskwiniowy, podgrzać do zawrzenia, zdjąć z ognia, wsypać galaretkę i wymieszać.

Śmietanę kremówkę ubić, dodać galaretkę cytrynową rozpuszczoną w 1 szkl wody i zastygniętą, wymieszać.

WARSTWY PRZEŁOŻENIA

1-ciasto

2-dżem z galaretką

3-ciasto

4-lekko pociągnąć kremem śmietankowym

5-ułożyć delicje

6-krem śmietankowy

7-wierzch posypać posypką kolorową