

Warstwowy przekładaniec



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

margaryna w kostce	30 dag
cukier	1 szklanka
orzechy posiekane	2 łyżki
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
jajko	12 sztuk
kakao	2 łyżki

Krem

masło	25 dag
masa krówkowa	0,5 puszki
kakao	2 łyżki

Dodatkowo

galaretka czerwona	1 opakowanie
galaretka agrestowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miękką margarynę utrzeć z cukrem i kolejno dodawać do niej żółtka jajek i przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia na koniec ciasto delikatnie połączyć z ubitą pianą z białek i podzielić na trzy części. Do jednej części ciasta dodać kakao do drugiej orzechy, a trzecią zostawić jasną. Na blaszce około (23 cm na 33cm ja użyłam większej) upiec osobno trzy placki i wystudzić.

Galaretki przygotować zgodnie z przepisem i odstawić do zgęstnienia.

Krem:

Masło utrzeć z dodatkiem kakao na krem w trakcie dodawać masę krówkową po przygotowaniu odłożyć trzy łyżki kremu.

Jeden placek ułożyć w formie posmarować połową kremu i wylać jeden kolor tężejącej galaretki, przykryć drugim plackiem na nim reszta kremu i druga galaretka na koniec ułożyć trzeci placek i po wierzchu posmarować odłożonym kremem dla dekoracji można posypać mielonymi orzechami. Przełożone ciasto odstawić do zastygnięcia.