

Niedzielne ciasto



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 kg
cukier	1 szklanka
miód	1 szklanka
masło roślinne	15 dag
jajko	5 sztuk
kwaśna śmietana	500 ml
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
aromat migdałowy	1/4 łyżeczki
mąka pszenna	2 szklanki
mąka ziemniaczana	4 łyżki
masło roślinne	25 dag
jajko	4 sztuki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
olejek migdałowy	1/4 łyżeczki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
kremówka	400 ml
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciemne ciasto: Masło roślinne utrzeć z cukrem na puszystą masę, następnie dodawać po jednym żółtku ciągle ucierając. Następnie dodać miód, olejek migdałowy i śmietanę. Do masy przesiać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i przyprawę do pierników. Na koniec delikatnie wmieszać sztywną pianę z białek. Ciasto przelać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką blaszki i piec w temp. 180 stopni przez 45 minut. Ciasto wystudzić i przekroić na dwa blaty.

Jasne ciasto: Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodawać po jednym żółtku nie przerywając ucierania. Wsypywać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia(ciągle ucierając). Na koniec dodać olejek migdałowy i sztywną pianę z białek delikatnie mieszając. Do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką blaszki przełożyć ciasto i piec je przez 50 minut w temp. 180- 190 stopni. Ciasto wystudzić.

Śmietanę kremówkę należy ubić na sztywną pianę dodając do niej rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody żelatynę.

Błat ciemnego ciasta posmarować kremem, przykryć jasnym blatem, posmarować kremem i przykryć ciemnym blatem. Ciasto można udekorować ciemną i jasną polewą czekoladową.