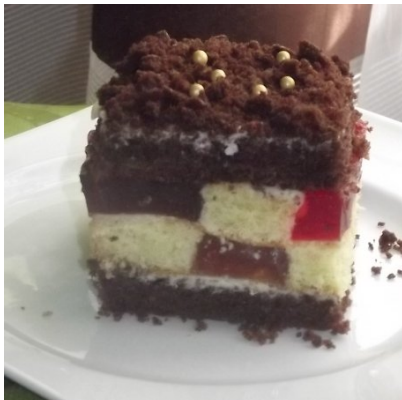


Szachownica z galaretką



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt ciemny

| | |
|----------------------|------------|
| jajko | 6 sztuk |
| mąka pszenna | 2 szklanki |
| proszek do pieczenia | 2 łyżki |
| olej rzepakowy | 125 ml |
| woda | 125 ml |
| cukier kryształ | 1 szklanka |
| kakao | 2 łyżki |

Biskopt jasny;

| | |
|----------------------|---------------|
| woda | 0,25 szklanki |
| mąka pszenna | 1 szklanka |
| cukier kryształ | 0,5 szklanki |
| proszek do pieczenia | 1 łyżka |
| jajko | 3 sztuki |

Masa maślana

| | |
|------------------|----------|
| masło | 250 g |
| cukier puder | 250 g |
| aromat waniliowy | 5 kropel |
| mleko | 2 łyżki |

Poncz

sok z cytryny 4 łyżki

woda 125 ml

Dodatkowo

galaretka agrestowa 2 opakowania

galaretka truskawkowa 2 opakowania

galaretka wiśniowa 2 opakowania

galaretka pomarańczowa 2 opakowania

woda 1200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Biskopt ciemny:

Jajka rozbijamy oddzielając białka od żółtek.

KROK 2 Białka ubijamy na sztywno, dosypując pod koniec cukier.

KROK 3 Kolejno dodajemy po jednym żółtko cały czas miksując.

KROK 4 Wsypujemy mąkę wymieszaną z proszkiem i kakao

KROK 5 oraz wlewamy olej i wodę.
Miksujemy do momentu pojawienia się pęcherzy powietrza na cieście.

KROK 6 Blaszka 24 x 32cm
Pieczemy 35 minut w temp 175 stopni.

KROK 7 Galaretki rozpuszczamy po 2 z każdego smaku w 300 ml gorącej wody.

KROK 8 Biskopt jasny wykonujemy tak samo jak biskopt ciemny.

KROK 9 Pieczemy 35 minut w temp 175stopni.

KROK 10 Masa maślana;

Ucieramy masło z cukrem pudrem na puszystą masę . Następnie dodajemy aromat i mleko i jeszcze chwile ucieramy.

KROK 11 Składanie ciasta. Z biskopta ciemnego delikatnie ścinamy wierzch,

KROK 12 kruszymy, posłuży nam jako posypka.

KROK 13 Resztę ciasta tniemy na dwa blaty.

Jeden blat wkładamy do blaszki, w którym piekliśmy ciasto.
Skrapiamy go ponczem.

KROK 14 Tniemy biskopt jasny na 11 pasków około 3,4 cm.

KROK 15 Ciasto w blaszce smarujemy masą maślaną .

- KROK 16 Na wierzch układamy 6 pasków jasnego biszkopta w równych odległościach.
- KROK 17 Smarujemy je masą maślaną.
- KROK 18 Pomiędzy nie wlewamy różne kolory galaretek.
- KROK 19 Pozostałe paski także smarujemy masą maślaną.
- KROK 20 Przykrywamy je 5 paskami biszkopta jasnego.
- KROK 21 I znów między przerwy wlewamy resztę galaretek.
- KROK 22 Przykrywamy drugim blatem ciemnego biszkopta nasączonego ponczem.
- KROK 23 Wierzch smarujemy warstwą masy maślanej.
- KROK 24 Posypujemy pokruszonym biszkoptem.
Chłodzimy w lodówce około 2 godzin.