

Kremowy trójkolorowiec z brzoskwiwniami



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto białe

jajko	3 sztuki
mąka pszenna	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cukier	1/2 szklanki

Ciasto kakaowe

jajko	3 sztuki
mąka pszenna	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
kakao	2 łyżki
cukier	1/2 szklanki

Ciasto różowe

jajko	3 sztuki
mąka pszenna	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
kisiel truskawkowy	1 sztuka
cukier	1/2 szklanki

Masa budyniowa

mleko 3,2%	1 litr
------------	--------

budyń śmietankowy	2 sztuki
mąka pszenna	2 łyżki
cukier	3/4 szklanki
cukier waniliowy	16 g
jajko	1 sztuka
masło	1,5 kostki

Masa brzoskwiniowa

brzoskwinie w puszcze	1 puszka
galaretka brzoskwiniowa	2 sztuki
woda	3/4 szklanki

Poncz

woda letnia	1 szklanka
cukier puder	1 łyżka
spiryтус	50 ml
sok z cytryny	2 łyżki

Dodatkowo

czekolada gorzka	80 g
dżem porzeczkowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** **CIASTO BIAŁE:** Białka ubić na sztywną pianę, w trakcie ubijania wsypać cukier zmiksować na lśniąca masę dodać żółtka i wymieszać, wsypać mąkę tortową wymieszaną z proszkiem. Ciasto wylać do wyłożonej pergaminem dużej blaszki o wym 24/39 cm piec 25 minut w temp 160*c
- KROK 2** **CIASTO KAKAOWE:** Przyrządzić tak samo jak ciasto białe mieszając mąkę z kakao.
CIASTO RÓŻOWE: Pieczemy jak ciasto białe mieszając mąkę z wiśniowym kisiellem.
- KROK 3** **MASA BUDYNIOWA:** Z litra mleka odlewamy szklankę resztę zagotowujemy z cukrem i cukrem waniliowym w szklance mleka rozprowadzamy budyń miksujemy z jajkiem oraz mąką pszenną na gładką masę wlewamy do gotującego się mleka i gotujemy budyń. Zestawiamy z ognia i zostawiamy do wystygnięcia. Masło ucieramy na puch dodajemy po łyżce zimnego budyniu, robimy krem.

- KROK 4 MASA BRZOSKWINIOWA: Odcedzony sok z brzoskwiń uzupełniamy 3/4 szklanki wody zagotowujemy wsypujemy galaretki i mieszamy aż do rozpuszczenia. Gdy masa zacznie lekko tężeć dodajemy pokrojone w kostkę brzoskwinie. Mieszamy.
PONCZ: Przepartowaną chłodną wodę mieszamy z pudrem spirytusem oraz sokiem z cytryny.
- KROK 5 PRZEŁOŻENIE: Biskopt jasny nasączamy 1/3 ponczu smarujemy cieką warstwą dżemu porzeczkowego smarujemy połową masy budyniowej, przykrywamy ciastem kakaowym nasączamy wykładamy masę brzoskwiniową przykrywamy różowym ciastem, nasączamy resztą ponczu smarujemy dżemem i przykrywamy resztą kremu budyniowego.
- KROK 6 Wierzch ciasta dekorujemy startą czekoladą deserową. Chłodzimy w lodówce.
Smacznego!