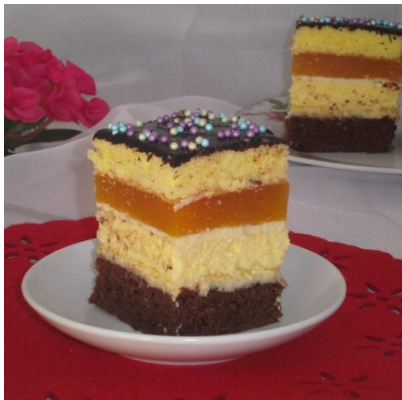


Ciasto z wkładką serową i musem brzoskwiniowym



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt ciemny

jajko	3 szt
cukier	1/2 szkl
mąka	3/4 szkl
olej	4 łyżki
kakao	3 łyżeczki
ocet	1/2 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżki

Biskopt jasny

jajko	3 szt
cukier	1/2 szkl
mąka	1 szkl
olej	4 łyżki
ocet	1/2 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżki

Wkładka serowa

ser biały	50 dag
jajko	5 szt
cukier puder	15 dag
cukier waniliowy	1 op

margaryna 10 dag

budyń waniliowy 2 łyżki

Masa brzoskwiniowa

brzoskwinie w puszcze 1 puszka

galaretka brzoskwiniowa 2 op

Masa budyniowa

mleko 500 ml

budyń waniliowy 2 op

cukier 4 łyżki

masło 1 kostka

Dodatkowo

polewa czekoladowa 1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Biszkopt jasny: Białka ubić na sztywno. Stopniowo dodawać żółtka oraz cukier. Nadal ubijając dodawać olej, mąkę, ocet oraz proszek do pieczenia. Ciasto wyłożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 30 minut w temperaturze 170 stopni.
- KROK 2** Biszkopt ciemny: Białka ubić na sztywną pianę. Nie przerywając ubijania naprzemiennie dodawać żółtka oraz cukier. Nadal ubijając cienkim strumykiem wlewać olej. Stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Dodać ocet i wymieszać. Ciasto wyłożyć na blaszkę (wym. 24cmx24cm) wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 30 minut w temperaturze 170 stopni.
- KROK 3** Wkładka serowa: Margarynę utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Stopniowo dodawać po jednym żółtku. Dokładnie utrzeć. Dodać zmielony ser oraz budyń. Utrzeć. Białka ubić na sztywno. Dodać do masy serowej i delikatnie wymieszać. Masę wyłożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 40 minut w temperaturze 170 stopni.
- KROK 4** Masa brzoskwiniowa: Brzoskwinie razem z syropem zmiksować blenderem. Mus przelać do garnka i doprowadzić do wrzenia. Wsypać galaretki, wymieszać i odstawić do przestudzenia.
- KROK 6** Masa budyniowa: Z mleka odlać 1/2 szklanki. Pozostałe mleko zagotować. W odlanym mleku wymieszać budynie oraz cukier. Masę wlać do gotującego się mleka. Wymieszać, gotować 2 minuty. Odstawić do przestudzenia. Masło utrzeć na puszystą masę. Stopniowo dodawać po łyżce zimnego budyniu. Utrzeć.

KROK 7

Na ciemny biszkopt wyłożyć połowę masy budyniowej, wyrównać. Położyć ciasto serowe. Na cieście serowym rozsmarować drugą część masy budyniowej. Na to wyłożyć gęstą masę brzoskwiniową, wyrównać. Wierzch przykryć biszkoptem jasnym. Polewę czekoladową przygotować według przepisu na opakowaniu. Gęstą polewę rozsmarować na wierzchu ciasta. Całość posypać kolorowymi perełkami.