Tęczowy metrowiec

LINKA2107

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto :

jajko	8 sztuk
cukier puder	1 i 1/2 szklanki
masło	120 g
woda	15 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mąka pszenna	3 szklanki
barwnik spożywczy czerwony	odrobina
zielony barwnik	odrobina
barwnik niebieski	odrobina
barwnik żółty	odrobina

Krem:

mleko	1 i 1/2 szklanki
cukier waniliowy	1 sztuka
cukier	3 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczna	1 łyżka
masło lub margaryna	250 g

Dodatkowo

czekolada mleczna	200 g

mleko	8 łyżek
kulki z cukru do dekoracji	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ciasto Żółtka utrzeć z cukrem na puch, dodać rozpuszczone masło, wodę a następnie mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wszystko dokładnie wymieszać, dodać ubite na sztywno białka i ponownie wymieszać. Całość podzielić na 4 części, do każdej dodać jeden z kolorowych barwników i dokładnie wymieszać.

KROK 2 Ciasto przelać do dwóch keksówek o wymiarach 31 x 11cm – dwa kolory ciasta w jednej keksówce: czerwony z żółtym a niebieski z zielonym (każdy kolor ciasta wlewać rozpoczynając od przeciwnych krótszych boków keksówki). Piec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni przez 35-40minut. Po tym czasie ciasto wystudzić i pokroić w plastry o grubości około 1cm.

KROK 3 Krem 1 szklankę mleka zagotować z cukrami i dodać mąki rozrobione w pozostałej ilości mleka. Całość dokładnie wymieszać i gotować kilka minut a następnie wystudzić (powstanie konsystencja budyniu). Margarynę utrzeć mikserem dodając stopniowo wystudzony budyń.

KROK 4 Każdy plaster ciasta smarować kremem i w dowolnej kolejności kolorystycznej składać jeden do drugiego (ciasto – krem – ciasto – krem, do wyczerpania składników).

KROK 5 Czekoladę połamać, wlać mleko i rozpuścić w kąpieli wodnej., polać metrowca i udekorować kolorowymi kulkami. Kroić pod skosem.