

Ciasto z agrestem



URSZULA ŚWIECA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto I

margaryna	25 dkg
cukier	25 dkg
cukier waniliowy	1 szt
jajko	6 szt
kakao	1 łyżeczka
śmietana 18 proc	3 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mąka pszenna	35 dkg

ciastoll

białko	3/4 szkl
cukier	3/4 szkl
wiórki kokosowe	15 dkg
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka

dodatkowo

agrest	1 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym.
- KROK 2 Następnie dodawać stopniowo żółtka, śmietanę, mąkę i proszek do pieczenia. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do ciasta, wymieszać
- KROK 3 Do 1/3 ciasta dodać kakao.
- KROK 4 Białka ubić z cukrem na sztywną pianę. Dodać mąkę, wiórka kokosowe, wymieszać.
- KROK 5 . Agrest ugotować, odcedzić, wystudzić.
Przygotować formę o wym. 20x32 cm posmarować tłuszczem i wyłożyć papierem pergaminowym. Do formy wlewać ciasto kakaowe i białe naprzemiennie, posypać bułką tartą.
- KROK 6 Następnie ułożyć odsączony agrest.
- KROK 7 Na agrest wyłożyć ciasto z kokosem. Piec 45 min w temp. 180 stopni.