

Katarzynkowe ciasto o smaku amaretto



RENATA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

mąka krupczatka	3/4 szklanki
jajko	4 sztuki
cukier brązowy	drobny 1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Masa serowa

śmietana 30%	500 ml
ser biały	mielony 450 g
cukier waniliowy	1 torebka
cukier kryształ	1/2 szklanki

Dodatkowo

likier amaretto	wg uznania
ciastka	pierniczki bez polewy 2 opakowania po 100 g
dżem	z czarnej porzeczki 280 g
galaretka	malinowa 1/2 opakowania

Ozdoba

czekolada	gwiazdki wg uznania
-----------	---------------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Biszopt: Ubić pianę, dodać żółtka, mąkę i proszek do pieczenia.
- KROK 2 Blaszke (24 cm x 24 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, a potem przelać ciasto.
- KROK 3 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piec przez 25 minut.
- KROK 4 Wystudzić biszkopt, a potem nasączyć likierem amaretto.
- KROK 5 Rozsmarować dżem z czarnej porzeczki na całej powierzchni.
- KROK 6 W misce ubić schłodzoną śmietanę, potem partiami dodawać ser oraz oba cukry.
- KROK 7 Galaretkę rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody. Chłodną dolewać do masy serowej i miksować na jednolitą całość.
- KROK 8 Połowę masy serowej wyłożyć na dżem porzeczkowy.
- KROK 9 Na masie poukładać pierniczki.
- KROK 10 Na pierniczki wyłożyć pozostałą masę serową.
- KROK 11 Udekorować gwiazdkami z czekolady. Wstawić do lodówki, najlepiej na całą noc.
- KROK 12 Smacznego !