

Ciasto Forsetka



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt:

jajko	6 sztuki
cukier	1 szklanki
olej	1.5 łyżki
mąka	8 szklanki
ocet	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżka

Krem waniliowy:

mleko	3 szklanki
budyń waniliowy	3 opakowania
cukier wanilinowy	2 opakowania
masło	200 gramów
cukier puder	3 łyżki
spirytus	50 mililitrów

Dodatkowo:

borówki	300 gramów
galaretka jagodowa	3 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biskopt:

Białka ubijam na sztywną pianę. Nie przerywając ubijania dodaję żółtka oraz cukier. Następnie dodaję olej, mąkę, ocet oraz proszek do pieczenia. Ciasto przelewam na blaszkę o wymiarach 24 x 35 cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Biskopt piekę około 40 minut w temp. 170 stopni. Po przestudzeniu ciasto przekrawam na dwa równe blaty.

2. Krem waniliowy: Dwie szklanki mleka zagotowuję razem z cukrem waniliowym. W pozostałym mleku mieszam budynie. Masę wlewam do gotującego się mleka. Mieszam i gotuję 2 minuty. Budyń odstawiam do przestudzenia. Masło razem z cukrem pudrem ucieram na puszystą masę. Stopniowo dodaję budyń. Ucieram. Wlewam alkohol i wszystko razem ucieram.

3. Na jeden blat biskoptu wykładam 2/3 kremu. Wyrównuję. Przykrywam drugim blatem ciasta. Wykładam pozostały krem. Wyrównuję.

4. Galaretki rozpuszczam w 3 szklankach wrzątku. Studzę. Borówki amerykańskie układam na wierzchu ciasta. Zalewam tężejącą galaretką jagodową. Ciasto wstawiam na 2 godziny do lodówki. Po tym czasie jest gotowe do podania.