Ciasto Kubuś



BIETKA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Biszkopt:

jajko	4 sztuki
cukier	4 łyżki
mąka pszenna	3 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Masa kubusiowa:

sok marchwiowy	900 mililitrów
budyń waniliowy	3 sztuki
cukier	3 łyżki

Masa śmietanowa:

śmietana 30%	500 mililitrów
cukier puder	2 łyżki
galaretka pomarańczowa	1 sztuka
woda	1 szklanka

Dodatkowo:

delicje	300 gramów
galaretki pomarańczowe	2 sztuki
woda	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:
Ubijamy białka z cukrem, dodajemy po jednym żółtku, na koniec dajemy mąkę pszenną, ziemniaczana i proszek. Lekko mieszamy i wykładamy do formy o wymiarach 25x35 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy około 20 minut w temp. 180 stopni do suchego patyczka.
Dwie galaretki pomarańczowe rozpuszczamy w dwóch szklankach wody i odstawiamy do stężenia.
Masa kubusiowa:
Odlewamy szklankę soku kubuś i mieszamy w nim budynie waniliowe. Pozostały sok zagotowujemy z cukrem i wlewamy powoli powstały budyń.
Masa śmietanowa:
Galaretkę pomarańczową rozpuszczamy w szklance wody i odstawiamy do wystudzenia. Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem i wlewamy powoli tężejącą galaretkę.
Przekładanie:
Na biszkopt wykładamy ciepłą masę kubusiową i odstawiamy w zimne miejsce, następnie dajemy masę śmietanową, układamy delicje i zalewamy tężejącymi galaretkami.