# Niedzielne ciasto z jagodami

**ASERET**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **mąka tortowa** | 50 dag |
| **masło roślinne** | 1 kostka |
| **żółtko jajek** | 5 szt |
| **proszek do pieczenia** | 2 łyżeczki |
| **czekolada sypka (do picia)** | 3 - 4 łyżki |
| **białka jaj** | 5 szt |
| **cukier** | 3/4 szkl |
| **jagody** | 30 dag |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zarobić ciasto ze składników podanych od góry w poz. 1 - 4.
Podzielić wyrobione ciasto na 3 części.
Do jednej części dodać sypką czekoladę i dokładnie wyrobić, aby ciasto było jednolicie brązowe.

Blachę (30 x 25) wyłożyć papierem do pieczenia, posmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą .
Na grubej tarce zetrzeć na blaszkę ciasto białe, rozłożyć na nim jagody ( jeśli używamy jagód mrożonych to nie rozmrażamy ich całkowicie, tylko tyle, by owoce dały się rozdzielić, w przeciwnym razie ciasto wyjdzie nam sino niebieskie).

Na na jagody ścieramy ciasto czekoladowe.
Ubić pianę z białek.
Pod koniec ubijania dodać cukier.

Pianę wyłożyć na ciemne ciasto z jagodami, a na nią zetrzeć trzecią - białą - część ciasta.
Piec około 45 minut w temperaturze 180 stopni C.( jeśli z termoobiegiem to temperaturę ustawiamy na 150 - 169 stopni c)
Po wyjęciu ciasta z piekarnika posypujemy je cukrem pudrem, lub jeśli ktoś woli polewamy dowolną polewą lub pomadą.