

## Niedzielne ciasto z jagodami



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

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

