Pleśniak z porzeczkami

Czas przygotowania: **60 min**

Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Cukier wanilinowy 30g Proszek do pieczenia 15g	**CIASTO** - **składniki** mąka pszenna - 400 g masło lub margaryna - 200 g żółtka - 5 sztuk śmietana kwaśna - 1 łyżka proszek do pieczenia Gellwe - 1,5 łyżeczki cukier wanilinowy Gellwe 30g - 1 opakowanie **MASA BEZOWA** - **składniki** białka - 5 sztuk cukier - 250 g mąka ziemniaczana - 1 łyżka **DODATKOWO** - **składniki** dżem z czarnej porzeczki lub powideł śliwkowych - 1 słoiczek czerwone porzeczki świeże (opcjonalnie) - 150 g

Krok	Opis przygotowania

1. Przygotuj ciasto. W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy, dodaj posiekane masło, żółtka jaj i śmietanę. Wszystko razem wymieszaj. Otrzymaną masę podziel na trzy równe części.
2. Do jednej z nich dodaj kakao i wymieszaj. Każdą z części zagnieć oddzielnie w kulkę, zawiń w folię spożywczą i odłóż na godzinę do lodówki.
3. Przygotuj masę bezową. Białka jaj ubij na sztywno dodając po łyżce cukier. Na koniec dodaj mąkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.
4. Blachę o wymiarach 22 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Jedną porcję jasnego ciasta rozwałkuj i wylep nim dno formy. Ciasto posmaruj dżemem porzeczkowym i jeśli masz posyp czerwonymi porzeczkami.
5. Na dżem zetrzyj na tarce ciasto z kakao. Przykryj masą bezową i posyp jasnym ciastem startym na tarce. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 45 minut w temperaturze 180°C.
6. Smacznego!