

## Ciasto malinowe po mojemu

Czas przygotowania: **35 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
<p>Proszek do pieczenia 15g</p>	<p>jajka duże - 5 sztuk            cukier - szklanka            aromat waniliowy Gellwe - 1 opakowanie            mąka pszenna - 4 szklanki            proszek do pieczenia - 2 łyżeczki            dowolny napój gazowany - 1 szklanka ok. 250 ml            maliny świeże - 1-2 kg            olej roślinny - 2/3 szklanki            cukier puder - do posypania</p>

Krok	Opis przygotowania
<b>1.</b>	Mąkę przesiej i wymieszaj z proszkiem do pieczenia.
<b>2.</b>	Jajka utrzyj z cukrem na puszystą, prawie białą masę. Dodaj aromat, wymieszaj.
<b>3.</b>	Do jajek dodaj w trzech partiach mąkę, z ostatnią partią wlej połowę oleju, wymieszaj. Następnie dodaj połowę napoju gazowanego, wymieszaj. Wlej resztę oleju, wymieszaj i na końcu dodaj pozostały napój.

- 4.** Formę o wymiarach 30x25cm wyłóż papierem do pieczenia (blaszkę przed wyłożeniem papierem można trochę posmarować masłem, papier wtedy lepiej przylega) lub posmaruj masłem i posyp mąką.
- 5.** Do przygotowanej formy wyłóż połowę ciasta. Ułóż maliny i przykryj resztą ciasta. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C na funkcji góra-dół (termoobieg 160°C) przez 50-55 minut. Po wyjęciu odstaw do ostygnięcia. Przed podaniem można posypać cukrem pudrem.