Ciasto z malinami

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

CIASTO:

- miękkie masło - 170 g
- cukier - 150 g
- jajka (rozmiar L) - 4 sztuki
- mąka pszenna - 170 g
- mąka krupczatka - 80 g
- proszek do pieczenia Gellwe - 2 łyżeczki
- kakao Gellwe - 2 łyżki
- mleko - 2 łyżki

KREM:

- krem do karpatki Gellwe - 1 opakowanie
- mleko - 400 ml

DODATKOWO:

- maliny - 200 g

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Wszystkie składniki na ciasto powinny mieć temperaturę pokojową. Masło ubijaj mikserem, stopniowo dodając cukier. Kiedy masa stanie się puszysta, dodawaj po jednym jajku, za każdym razem ubijając do połączenia się składników.

2. W oddzielnej misce wymieszaj obie mąki z proszkiem do pieczenia. Przesiej składniki suche do masy maślano-jajecznej. Delikatnie wymieszaj do połączenia.

3. Rozgrzej piekarnik do 200 stopni Celsjusza. Kwadratową blachę o wymiarach 20cm x 20cm wyłóż papierem do pieczenia i wyłóż na blachę połowę ciasta. Ułóż na nim maliny. Do pozostałej części ciasta dodaj kakao i mleko. Powstałą masą przykryj owoce. Piecz 20-25 minut. Upieczone ciasto odstaw do wystygnięcia.

4. Przygotuj krem. Do wysokiego naczynia wlej 400 ml zimnego mleka. Wsyp zawartość torebki, miksuj na najwyższych obrotach ok. 3 min. Gotowy krem nakładaj na wypieczone ciasto.

5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto z malinami

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

Krem do karpatki

Pyszny krem do karpatki. Gwarancja udanego ciasta z użyciem kremów Gellwe.
Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 145g