

Pleśniak z porzeczkami



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 400 g
- masło lub margaryna - 200 g
- żółtka - 5 sztuk
- śmietana kwasna - 1 łyżka
- proszek do pieczenia Gellwe - 1,5 łyżeczki
- cukier wanilinowy Gellwe 30g - 1 opakowanie

MASA BEZOWA:

- białka - 5 sztuk
- cukier - 250 g
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

DODATKOWO:

- dżem z czarnej porzeczki lub powideł śliwkowych - 1 słoiczek
- czerwone porzeczki świeże (opcjonalnie) - 150 g

Sposób 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!



Produkty Gellwe użyte w przepisie Pleśniak z porzeczkami



Cukier wanilinowy 30g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 30g



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