Ciasto malinowe po mojemu

czas przygotowania: **35 min**

poziom trudności: **średni**

Szybkie i pyszne ciasto malinowe!

Składniki

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

Sposób przygotowania

1. Mąkę przesiej i wymieszaj z proszkiem do pieczenia.
2. Jajka utrzyj z cukrem na puszystą, prawie białą masę. Dodaj aromat, wymieszaj.
3. Do jajek dodaj w trzech partiach mąkę, z ostatnią partią wlej połowę oleju, wymieszaj. Następnie dodaj połowę napoju gazowanego, wymieszaj. Wlej resztę oleju, wymiesza 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.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto malinowe po mojemu

Aromat waniliowy

Aromat waniliowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 9ml

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