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 kwaśna - 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