





## Ciasto kakaowe z malinami i galaretką

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -

mąka tortowa - 100 g

masło - 100 g

cukier puder - 100 g

kakao - 2 łyżka

jajka - 3 szt.

proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka

Pianka: -

mleko - 3 szklanka

cukier - 2 łyżka

żelatyna deserowa - 5 łyżeczka

maliny świeże - 2 szklanka

galaretka malinowa - 1 opakowanie

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo po 1 żółtku. Następnie wsypać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao, wymieszać. Pod koniec delikatnie wmieszać sztywno ubitą pianę z białek. Ciasto wyłożyć do przygotowanych dwóch foremek keksowych lub tortownicy, wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 15-20 minut.

**KROK 2:** Galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu. Do szklanki wlać kilka łyżek zimnego mleka, wsypać żelatynę, wymieszać. Resztę mleka z cukrem zagotować, połączyć z rozpuszczoną żelatyną i cukrem waniliowym, ostudzić. Do zimnego, tężejącego mleka wsypać 1,5 szklanki malin, wymieszać, wyłożyć na zimne ciasto, ozdobić pozostałymi malinami, zalać tężejącą galaretką. Odłożyć do stężenia.