



Ciasto korzenne z owocami



Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

70 min

1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2,5 szklanka	masło - 120 g
płatki jaglane - 0,5 szklanka	soda oczyszczona - 1 łyżeczka
jajka - 2 szt.	proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
dżem z czarnej porzeczki - 2 łyżka	jabłka - 2 szt.
cukier - 2/3 szklanka	borówki amerykańskie - 2/3 szklanka
kakao ciemne - 1,5 łyżka	sól - - szczypta
przyprawa do pierników - 1 łyżeczka	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło roztopić w garnuszku, ostudzić. Do miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, płatki jaglane, kakao i przyprawę do pierników, wymieszać.

KROK 2: Do drugiej miski wlać kefir, dodać żółtka, cukier i sodę, wymieszać.

KROK 3: Płynne składniki połączyć z suchymi, niezbyt dokładnie wymieszać.

KROK 4: Następnie do ciasta dodać dżem, borówki, obrane i pokrojone w kostkę jabłka oraz przestudzone masło, zamieszać. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z ciastem delikatnie mieszając.

KROK 5: Ciasto przelać do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 25x25 cm, lub do dwóch foremek keksowych. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 °C i piec około 40 minut.