




Ciasto z ciastkami z galaretką

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka tortowa - 300 g

białka - 8 szt.

żółtka - 2 szt.

masło - 150 g

cukier - 200 g

cukier waniliowy - 16 g

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Krem: -

masło - 200 g

cukier puder - 4 łyżka

budyń waniliowy z cukrem - 1 łyżka

mąka krupczatka - 2 łyżka

mleko - 2 szklanka

spirytus lub sok z cytryny - - do smaku

Pozostałe składniki: -

galaretka malinowa - 2 opakowanie

ciastka z galaretką owocową - 2 opakowanie

czekolada mleczna - 3-4 kawałek

Dodatkowe info:

Do ciasta można dodać delicje i galaretki o dowolnym smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Galaretkę rozpuścić według przepisu na opakowaniu. Odłożyć do stężenia.

Ciasto:

Masło rozpuścić i ostudzić. Białka z cukrem i cukrem wanilinowym ubić na sztywną pianę, dodać żółtka i jeszcze chwilę ubijać. Następnie dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i przestudzone masło, delikatnie wymieszać.

KROK 2: Ciasto wylać na 2 jednakiej wielkości (21/37 cm) wyłożone papierem do pieczenia blaszki. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15-18 minut. Upieczony zimny biszkopt skropić przegotowaną wodą.

KROK 3: Krem: Budyń wanilinowy wymieszać z mąką i 150 ml zimnego mleka. Resztę mleka zagotować z cukrem wanilinowym, połączyć

z proszkiem budyniowym i gotować 2-3 minuty, ostudzić.

KROK 4: Masło utrzeć z cukrem pudrem na puszysty krem, dodając stopniowo zimny budyń. Pod koniec doprawić do smaku spirytusem lub sokiem z cytryny.

KROK 5: Na 1 blat zimnego ciasta wyłożyć połowę kremu, wyrównać, ułożyć ciastka z galaretką do dołu, zalać tężejącą galaretką malinową. Następnie wyłożyć pozostały krem (odłożyć 2 łyżki) i przykryć drugim blatem, lekko docisnąć. Wierzch posmarować odłożonym kremem, posypać startą czekoladą.