Ciasto z kremem, owocami i galaretką

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 1/2 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1/2 szklanka
- jajka - 4 szt.
- cukier puder - 25 dag
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- brzoskwinie w syropie - 1 opakowanie
- galaretka owocowa - 1 opakowanie
- mleko - 2 szklanka
- mąka krupczatka - 5 łyżka
- masło - 20 dag
- cukier puder - 4 łyżka
- aromat waniliowy - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - do smaku

Dodatkowe info:

Do ciasta można dodać różne owoce i galaretkę o dowolnym smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, ciągle ucierając dodawać stopniowo obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać sztywno ubitą pianę z białek i delikatnie wmieszać. Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 20 minut. Upieczone ostudzić.

KROK 2: 1 szkl mleka zagotować, w drugiej szklance mleka wymieszać z mąką połączyć z wrzącym mlekiem i ciągle mieszając gotować około 5 minut, wystudzić.

KROK 3: Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę, dodając stopniowo zimny krem. Pod koniec dodać aromat, przyprawić do smaku.

KROK 4: Na ciasto wyłożyć krem, ułożyć pokrojone osączone z syropu brzoskwinie i zalać tężejącą galaretką. Odłożyć do lodówki do stężenia.