

Kolorowe ciasto borówkowe



Składniki

- 10 szt. jajka
- 10 łyżek mąka pszenna
- 3 łyżki olej roślinny
- 2 łyżeczki proszek do pieczenia
- 2 litry śmietana 36%
- 1 szklanka borówki
- 1 szklanka cukier puder
- 1 kg borówki
- 2 łyżki żelatyna
- 3 łyżki cukier
- 2 opak. galaretka o smaku jagodowym
- 2 opak. okrągłe biszkopty
- 1 opak. płatki kokosu do dekoracji
- 10 łyżek cukier kryształ
- 2 opakowania bita śmietana w proszku

Sposób przygotowania

Ciasto Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier dalej ubijając, dodajemy olej, proszek do pieczenia i żółtka, na koniec mąkę, wylewamy na dwie jednakowe blachy o wymiarach 25x40cm i pieczemy w temp. 180st, 20 min. Masa Śmietaną ubijamy na sztywno z cukrem pudrem, bitą śmietaną w proszku, dodajemy żelatynę rozpuszczoną w niewielkiej ilości gorącej wody. Dzielimy masę na dwie równe części do jednej dodajemy zblednowane borówki a drugą pozostawiamy bez dodatków. Frużelina borówkowa Borówki miksujemy blenderem, dodajemy cukier, doprowadzamy do wrzątku, dodajemy galaretki jagodowe i mieszamy, a następnie studzimy do momentu aż zacznie lekko tężeć. Przełożenie ciasta Ciasto biszkoptowe-masa biała- biszkopty okrągłe- masa borówkowa-ciasto biszkoptowe- frużelina borówkowa- płatki kokosowe Smacznego:)