



Tekst i zdjęcie: **daruniaa22** - Kucharz (500)

Leśne ciasto

Galaretki najlepiej aby były malinowe, a owoce leśne.

Składniki:

- jajka, 6 szt.
- masło, 1 szt.
- mąka tortowa, 2 szkl.
- cukier, 1.5 szkl.
- cukier waniliowy, 2 szt.
- proszek do pieczenia, 1 szt.
- kakao, 3 łyżk.
- ser twarogowy półtłusty , 70 dag
- sok z cytryny, 2 łyżk.
- galareta, 2 szt.
- owoce, 1 kg

Sposób przygotowania:

1) Masło ucieramy za szkl. cukru oraz 1 cukrem waniliowym i wbijamy kolejno jajka. Mąkę, proszek do pieczenia oraz kakao przesiewamy przez sito i dodajemy do masła, cały czas mieszając. 2) Ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia prostokątnej formy i pieczemy ok 30 min w temp 175st.C Po upieczeniu wyjmujemy z formy i studzimy. 3) Twaróg, pół szkl. cukru, op. cukru wan. i sok z cytryny ucieramy mikserem na gładką masę, którą rozsmarowujemy na cieście. Na wierzchu dajemy owoce i zalewamy tężejącą galaretką.

