

# Najlepszy „Jaffa Cake”, czyli ciasto mocno brzoskwiowe

To lekkie i smaczne ciasto w moim wykonaniu. Oczywiście można je zrobić w innej wersji, np. z czerwonymi budyniami, sokiem i galaretką oraz ciastkami wiśniowymi. Wszystko zależy od Was. Zachęcam do próbowania.

## **Biszkopt:**

### **Składniki:**

4 jajka  
¾ szklanki cukru  
4 łyżki mączki ziemniaczanej  
2 łyżki mąki tortowej  
1 ½ łyżki budyniu waniliowego  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
Szczypta soli



### **Wykonanie:**

Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę. Ubijając stopniowo dodawać cukier. Dodać żółtka i ubić. Dodać przesianą przez sitko mąkę z mączką ziemniaczaną, budyniem i proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać łyżką. Piec w nagrzanym piekarniku z termoobiegiem do 170 stopni C przez 20 minut, na blaszce (25cm x 35cm) wyłożonej papierem do pieczenia.

## **Masa brzoskwiowa budyniowa:**

### **Składniki:**

1 litr soku mango Kubuś  
3 opakowania budyniu waniliowego

### **Wykonanie:**

Odlać 300 ml soku i rozpuścić w nim budyń. Resztę soku zagotować mieszając, co jakiś czas, aby się nie przypalił. Trochę przestudzić i wylać na biszkopt. Schłodzić.

## **Masa śmietanowa:**

### **Składniki:**

500 ml śmietany słodkiej 36%  
1 galaretka kiwi  
250 ml gotowanej wody

### **Wykonanie:**

Galaretkę rozpuścić w 250 ml gotowanej wody i odstawić, aby lekko stężała. Śmietanę ubijamy na sztywno, krótko przed dodaniem galaretki. Do ubitej śmietany dodać tężejącą galaretkę i wymieszać mikserem na średnich obrotach.

Wylać na masę brzoskwiową.

### **Dodatkowo:**

1 podwójne opakowanie ciastek Jaffa Cake brzoskwiowych (typu Delicje) lub 2 pojedyncze  
2 galaretki brzoskwiowe

Ciastka ułożyć na śmietanie. Schłodzić. Galaretki rozpuścić w 600 ml gotowanej wody. Tężejącą połączyć ciastka. Chłodzić. Ciasto zostawiamy najlepiej na noc w lodówce. Przechowujemy również w lodówce.

### **Przełożenie ciasta:**

Biszkopt – masa budyniowa brzoskwiowa – masa śmietanowa – ciastka – galaretka

**Smacznego!!!**

[www.przepisybabci.com.pl](http://www.przepisybabci.com.pl)

Zakaz kopiowania bez zgody autora!!!