

Urodzinowa biedronka

data aktualizacji: 2019.02.11 autor:



Witajcie, dziś mija już pięć lat od czasu gdy założyłam blog. Dziękuję, że jesteście ze mną i zaglądacie do moich przepisów. Dziś polecam ciasto biedronka, które zrobiłam inspirowaną przepisem z bloga [Moje wypieki](#), Polecam, w szczególności dzieciom się podoba.

Biskopt:

- 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- 80 ml oleju
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 220 g mąki pszennej tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Krem:

- 6 żółtek
- 10 dag cukru

- 40 g mąki pszennej
- 450 ml mleka
- 220 g masła
- zapach waniliowy

Dodatkowo:

- 1 galaretka truskawkowa
- 1 szklanka dżemu truskawkowego
- wiórki kokosowe

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Mąki przesiać razem z proszkiem do pieczenia. Białka ubić do otrzymania gęstej piany. Następnie dodawać stopniowo cukier, cały czas miksując. Dodać żółtka i zmiksować, potem dodać olej i całość również zmiksować. Dodać do piany przesiane składniki i delikatnie wymieszać. Całość przelać do formy 25x35 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 40 minut w 170 stopniach, tak do suchego patyczka. Wystudzić i przeciąć na dwa blaty.

Masa: żółtka i cukier utrzeć do białości i puszystości. Dodać 50 ml mleka, mąkę i zapach.

Zmiksować. Resztę mleka zagotować i ugotować budyń. Wystudzić. Miękkie masło utrzeć i dodawać stopniowo budyń, aż powstanie gładki krem.

Pierwszy blat ułożyć na tacy. Posmarować dżemem. Na dżem rozłożyć 3/4 kremu. W drugim blacie małą szklaneczką powycinać otworki i położyć na kremie. Blat z otworkami posmarować resztą kremu i posypać wiórkami kokosowymi. Galaretkę truskawkową rozpuścić w 250 ml gorącej wody. Pozostawić do przestudzenia. Gdy galaretka zacznie tężeć przełożyć do otworków w cieście. Schłodzić.

EWA ŻURAW

<http://ewusiowesmaki.blogspot.com/>

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/30817-urodzinowa-biedronka>