
Ciasto "Love"

Dodano: 2009-02-27 14:25:34

Zmodyfikowano: 2009-03-01 21:09:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1916 razy.

Ciasto:

150 g masła,

6 jajek,

1 twaróg aksamitny Dr. Oetkera,

250 g cukru pudru,

1 cukier wanilinowy 16 g Dr. Oetkera,

1 budyń waniliowy Dr. Oetkera,

Do dekoracji:

1 polewa gotowa de Luxe orzechowa Dr. Oetkera,

2 szklanki cukru pudru,

3 łyżki wody,

1 pisaki cukrowe Dr. Oetkera.

Sposób przygotowania:

Masło roztopić , odstawić do ostygnięcia. Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym, następnie dodać kolejno po jednym żółtku cały czas ucierając. Do miski włożyć twaróg, budyń i roztopione masło, wymieszać , a następnie dodawać stopniowo masę jajeczną ucierając mikserem na najniższych obrotach. Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 24 x 28 cm i piec około 70 min.

Piekarnik gazowy: temp. 170-180 st.C (nie powinien być podgrzany)

Piekarnik elektryczny: temp. 170-180 st.C (powinien być podgrzany)

Upieczony sernik odstawić do ostygnięcia. Polewę rozpuścić w kąpieli wodnej. Wierzch sernika polać polewą. Z cukru pudru i wody sporządzić lukier o stałej konsystencji. Z przygotowanego lukru ułożyć podstawę napisu. Pisakami cukrowymi uzupełnić kolorowe litery i serce.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>