



Maziak z truskawkami



Składniki

- 6 żółtek
- 2 całe jajka
- 1/2 szklanki cukru
- 4 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 100 ml oleju
- 6 białek
- 1 kopiasta szklanka cukru
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka octu 10%
- 100 ml oleju
- 500 ml mleka
- 2 opakowania budyniu waniliowego bez cukru
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 2 łyżki cukru pudru

Sposób przygotowania

Ciasto ciemne Żółtka, jajka oraz cukier razem ucieram na puszystą masę. Nie przerywając ucierania stopniowo dodaję do masy mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia oraz olej. Ciasto jasne Białka ubijam na sztywno. Dodaję cukier i razem miksuję. Następnie do piany dodaję mąkę ziemniaczaną, ocet i olej. Na blaszkę o wymiarach 35cmx22cm wyłożoną papierem do pieczenia nakładam naprzemiennie porcję ciemnego i jasnego ciasta. Ciasto mieszam widelcem. Piekę około 35 minut w temperaturze 180 stopni. Po przestudzeniu ciasto przekrawam na dwa równe blaty. Masa Z mleka odlewam 150ml. Pozostałe mleko gotuję razem z cukrem waniliowym. W odlanym mleku mieszam proszki budyniowe. Masę wlewam na gotujące się mleko. Cały czas mieszając gotuję 2 minuty. Ugotowany budyń odstawiam do przestudzenia. Masło razem z cukrem pudrem ucieram na puszystą masę. Do utartego masła stopniowo dodaję zimny budyń. Dokładnie ucieram. Masą przekładam upieczone ciasto. Truskawki obieram z szypułek i przekrawam na pół. Owoce układam na wierzchu ciasta. Galaretki rozpuszczam w 3 szklankach wrzątku. Studzę. Tężejącą galaretką zalewam truskawki na cieście. Ciasto wstawiam na 2 godziny do lodówki.

- 200g masła
- 500g świeżych truskawek
- 3 opakowania galaretki truskawkowej