

CIASTO KATARZYNY

Biskopt :

<u>Biskopt Gasper</u>	<u>400</u>
<u>Jaja</u>	<u>200 g</u>

Wszystkie składniki ubijamy na sztywną masę przez około 8 – 10 min. Ubitą masę wykładamy na blachę 20/60 i pieczemy w temperaturze 180-190°C przez około 30 min

Ciastka piernikowe :

<u>Piernik Gasper</u>	<u>1000 g</u>
<u>Mąka żytnia 720</u>	<u>400 g</u>
<u>Miód</u>	<u>30 g</u>
<u>Jajka</u>	<u>200 g</u>
<u>Marmolada</u>	<u>200 g</u>
<u>Margaryna 80%</u>	<u>100 g</u>
<u>Woda około</u>	<u>300 g</u>

marmoladę ,miód i margarynę mieszamy do połączenia się masy następnie dodajemy resztę składników i mieszamy 5 min na średnich obrotach. Tak przygotowane ciasto wyciskamy rękawemcukierniczym z gładką końcówką na blachę wyłożoną papierem do pieczenia Pieczemy w temp.200°C przez około 15 min

Na krem:

<u>Mleko</u>	<u>500 g</u>
<u>Krem Polpularny GASPER</u>	<u>200 g</u>
<u>Masło</u>	<u>200 g</u>

Krem Popularny mieszamy z mlekiem i dodajemy masło. Po dodaniu masła krem podbijamy na szybkich obrotach (uważamy aby krem się nie rozdzielił)

Wykonanie

Na wypieczony biskopt nakładamy cieką warstwę powideł (śliwkowych) i przykrywamy ciastkami piernikowymi. Na ciastka Piernikowe nakładamy krem i równo rozprowadzamy

Tak przygotowane ciasto odstawiamy do zastygnięcia. Na wierzch ciasta wylewamy Ciemną polewę kakaową lub czekoladę.

Ciasto Katarzyna to pyszne ciasto, które rewelacyjnie sprawdzi się do popołudniowej kawy. Pyszny wypiek z delikatnym kremem, powidłami i cudownymi korzennym piernikiem bez wątpienia posmakuje wszystkim łasuchom. Ciasto Katarzyna na co dzień i od święta.

Ciasto Katarzynka jest pyszne, aromatyczne i opiera się na sprawdzonych połączeniach smakowych. Puszyste korzenne pierniczki idealnie współgrają ze słodkimi powidłami śliwkowymi i łagodnością masy budyniowej.