

Cygałskie cięciki



Kolorowe, efektowne ciasto. Trzeba mu poświęcić trochę czasu, ale warto.

Biażka ubijamy z cukrem na sztywno, dodajemy 1,5 szklanki mąki i proszek do pieczenia oraz wlewamy olej. Ciasto dzielimy na 4 części: do pierwszej dodajemy 4 łyżki i 2 łyżki maki pszennej, do drugiej dodajemy kakao, do trzeciej części kisiel wiśniowy, do czwartej mak. Każdą część lekko mieszamy do połączenia składników.



Blachę 25x36cm wykładamy papierem do pieczenia i każdymi po 3 łyżki każdego rodzaju ciasta na środek blachy w to samo miejsce, tworząc kręgi.



Ciasto pieczemy ok 40-45 min w 170 stopniach.

Po wystudzeniu ciasto przekrawamy na 2 placki tak by spód był cieńszy. Użyjamy do tej czynności struny do biszkoptu co znacznie ułatwia równe przekrojenie.



Trzy galaretki, każdą w innym kolorze rozpuszczamy pojedynczo w 1 szklance wrzącej wody, odstawiamy do całkowitego stężenia. Następnie kroimy je w kostkę.

Cytrynową galaretkę mieszamy z żelatyną i rozpuszczamy w 3/4 szklanki wody, gdy zaczyna lekko tężeć łączymy z serem waniliowym oraz galaretkami. Gotową masę wylewamy na spód ciasta, przykrywamy drugim, lekko dociskamy.



Ciasto wstawiamy do lodówki celem stężenia.

