

# Ciasto Fale Dunaju



Autor: WINIARY



**Łączny czas: 80 min.**

( przygotowanie 35 min. oczekiwanie 45 min. )



**Kalorie: kcal/1 porcję**



**Porcji: 28**

Przepyszne i bardzo dekoracyjne ciasto „Fale Dunaju” idealnie nadaje się na letni podwieczorek. Możemy przyrządzić je z ulubionymi sezonowymi owocami: truskawkami, jagodami, wiśniami (wydrylowanymi) lub na przykład brzoskwiniami (drobniejsze owoce jagodowe warto przesypać lekko mąką, aby nie opadały na dno). Do biszkoptowego, marmurkowego ciasta dodajemy Cukier wanilinowy oraz Proszek do pieczenia WINIARY, a słodki krem przyrządzamy z dodatkiem Budyń o smaku waniliowym WINIARY. Krem możemy po prostu nałożyć na wierzch upieczonego ciasta i oblać całość czekoladową polewą. W wersji bardziej eleganckiej - „tortowej” - odkrawamy placek od spodu, smarujemy kremem, nakładamy wierzch ciasta i polewamy polewą. Ciasto dekorujemy świeżymi owocami i podajemy do herbaty lub kawy.

Smacznego!

## Sposób przygotowania:

- ✓ Rozgrzej piekarnik do 200 stopni.
- ✓ Mąkę przesiej i dodaj do niej proszek do pieczenia.
- ✓ Utrzyj margarynę z 1 szklanką cukru, Cukrem wanilinowym i 6 żółtkami.
- ✓ Dodaj mąkę.
- ✓ 6 białek ubij na sztywną pianę i delikatnie połącz z ciastem.
- ✓ Ciasto podziel na dwie równe połowy, do jednej dodaj kakao i 2 łyżki wody i ponownie wymieszaj tę połowę.
- ✓ Natłuść blachę, wyłóż jasną połowę ciasta.
- ✓ Na jasne ciasto wyłóż ciemne ciasto i rozłóż owoce.
- ✓ Piecz 45 minut.
- ✓ Z mleka odlej 0,5 szklanki, wsyp do niej Budyń i dobrze wymieszaj.
- ✓ Pozostałe mleko zagotuj, wlej rozproszony budyń i gotuj przez 30 sekund cały czas mieszając.
- ✓ Margarynę utrzyj z cukrem pudrem i dodawaj po łyżce budyńu stale miksując.
- ✓ Żeby przygotować polewę zagotuj margarynę, wodę, cukier i kakao na małym ogniu, mieszając.
- ✓ Na upieczone i wystudzone ciasto wyłóż krem i polej całość polewą.

## Składniki:

- **Ciasto**
- Cukier wanilinowy WINIARY (1opakowanie)
- Proszek do pieczenia WINIARY (2łyżeczki)
- Mąka pszenna (1,5szklanki)
- Margaryna (250g)
- Cukier (1szklanka)
- Jajo (6sztuk)
- Kakao (3łyżki czubate)
- Woda (2łyżki)
- Owoce (300g)
- **Krem**
- Budyń o smaku waniliowym WINIARY (1opakowanie)
- Mleko (1szklanka)
- Margaryna (250g)
- Cukier puder (1szklanka)
- **Polewa**
- Margaryna (125g)
- Woda (2łyżki)
- Cukier (0,5szklanki)
- Kakao (2łyżki czubate)

## Notatnik