

Tęczą

Spróbuj kolorowej tęczą w formie Kopca Kreta!

ok. 8 - 10 porcji



trudny

60 Min.



Składniki:

Ciasto:

1 opak. Kopca Kreta Dr. Oetkera
100 g margaryny (miękkiej)
2 szt. jajek
75 ml mleka

Masa:

500 ml śmietanki 30% tł.
(schłodzonej)
100 ml wody (letniej)
1 opak. Barwnika spożywczego
żółtego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego
czerwonego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego
zielonego Dr. Oetkera

Do nasączenia:

100 ml wody
1 łyżka cukru
1 szt. cytryny (sok z połowy cytryny)

Do dekoracji:

1 opak. posypki cukrowej

1 Sposób przygotowania:

Mieszanę do wypieku ciasta wsyp do miski, dodaj margarynę, jajka i mleko. Całość miksuj początkowo na niskich, a następnie na wysokich obrotach przez ok. 3 minuty. Ciasto rozłóż równomiernie w wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia okrągłej formie o średnicy 20 cm.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 45 min.

3 Upieczone ciasto oddziel ostрым nożem od brzegów formy, zdejmij obręcz, odstaw do wystudzenia. Wyłóż na płaski talerz, zetnij nożem wierzch ciasta i pokrusz go w misce. Spód ciasta nasącz wodą z cukrem i sokiem z cytryny.

4 Masa:

Schłodzoną śmietankę ubij mikserem na sztywno (ok. 5 minut na najwyższych obrotach). Do oddzielnego naczynia wlej wodę, wsyp mieszankę do masy i miksuj przez ok. 0,5 minuty. Tak przygotowaną mieszankę przełóż natychmiast do ubitej śmietany, delikatnie wymieszaj. Następnie odłóż ok. 100 ml masy. Pozostałą masę podziel na 3 części. Do pierwszej części dodaj barwnik żółty i delikatnie wymieszaj. Zabarwioną masę przełóż do miski o średnicy 20 cm wyłożonej folią spożywczą i równomiernie rozsmaruj. Do drugiej części masy dodaj barwnik czerwony, wymieszaj i przełóż do miski. Rozsmaruj czerwoną warstwę na żółtej masie, wyrównaj. Do trzeciej masy dodaj barwnik zielony i wymieszaj. Zieloną masę rozsmaruj w misce z masą żółtą i czerwoną. Do każdej masy dodaj tyle barwnika, aby uzyskać pożądany kolor. Miskę z zabarwioną masą wstaw na ok. 2 godziny do lodówki.

5 Dekorowanie:

Masę wyjmij delikatnie z miski i ułóż na brązowym spodzie. Wierzch posmaruj cienko niezabarwioną masą i posyp okruskami ciasta. Udekoruj kolorowymi kwiatkami Wiosenna Łąka.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Masa z Kopca Kreta idealnie łączy się z Barwnikami spożywczymi w żelu Dr. Oetkera.
- Kolor masy będzie lepiej widoczny, jeśli do masy nie dodasz płatków czekoladowych.
- Masę, podzieloną na części i pokolorowaną różnymi barwnikami, możesz wyłożyć warstwami na ciasto formując kopułę.