

Ciasteczka domowej roboty :)



Składniki

1 szt. - kiwi
1 szt. - winogron
1 szt. - mandarynka
250 ml - śmietana tortowa
2 łyżka - cukier
1 łyżeczka - olejek waniliowy
2 szt. - jajka
3 łyżka - cukier puder
2 łyżka - mąka tortowa
1 szt. - cukier waniliowy
2 łyżeczka - konfitura morelowa

Opis wykonania

Na ciastka domowej roboty wyłożyłam konfiturę morelową i bitą śmietaną, na drugą warstwę ciastek bitą śmietaną oraz owoce. Całość posypałam cynamonem.

Bitą śmietana: Dobrze schłodzić szklaną miskę. Wlać do niej śmietaną i ubijać, aż powstanie miękka piana. Dodawać cukier i ubijać, aż śmietana będzie sztywna. Dodać łyżeczkę olejku waniliowego. Ciasteczka: Białka ubić na bardzo sztywną pianę, dodać cukier puder i dokładnie wymieszać by powstała piękna błyszcząca piana. Nie przerywając ubijania dodawać po jednym żółtku i cukier waniliowy. Następnie dodać siejąc przez sitko mąkę. Gdy składniki się połączą małą łyżeczką wykładamy porcję ciasta na blachę wyłożoną papierem do pieczenia formując podłużne ciasteczka. Wstawiamy do nagrzanego do 150 stopni piekarnik na 15 min. Na upieczone ciastka wykładamy konfiturę morelową następnie bitą śmietaną, na drugą warstwę ciastek i bitej śmietany kiwi oraz winogron, całość posypać cynamonem i udekorować wedle uznania.