

Ciasteczka domowej roboty z konfiturą i bitą śmietaną



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

Pomysł na pyszny i prosty deser. Ciasteczka domowej roboty podbiją serca zarówno dorosłych, jak i najmłodszych domowników.

Bitą śmietaną: Dobrze schłodzić szklaną miskę. Wlać do niej śmietanę 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 śmietanę, na drugą warstwę ciastek i bitej śmietany kiwi oraz winogron, całość posypać cynamonem i udekorować wedle uznania.