



Ciasto waniliowo-kawowe z płatkami otulone owocami lata

Autor: mileneczka5

Danie: **Deser,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Owoce płuczemy, usuwamy szypułki i pestki. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Jajka ucieramy z cukrem, dodajemy jogurt, olej, miksujemy na gładką masę. Na koniec dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia. 1/4 ciasta przekładamy do osobnej miski, dodajemy kawę, kakao oraz płatki pełnoziarniste. Mieszamy do połączenia się składników.

Krok 2

Do natłuszczonej keksówki wlewamy najpierw połowę ciasta waniliowego, następnie ciasto kawowe i resztę ciasta waniliowego. Na wierzchu ciasta waniliowego rozprowadzamy owoce. Wierzch owoców posypujemy cukrem. Ciasto z owocami pieczemy 30-35 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Smacznego :)

Składniki:

2 pełne szklanki mąki pszennej tortowej,

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,

0,5 szklanki drobnego cukru do wypieków z wanilią,

3 jajka,

0,5 szklanki oleju,

100 g gęstego jogurtu naturalnego Augustowskiego

szczypta soli,

2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej,

0,5 łyżeczki kakao,

garść płatków pełnoziarnistych,

owoce (czerwona porzeczka, czarna porzeczka, wiśnie, morele, maliny)

1-2 łyżki cukru do posypania owoców