



CIASTO BATTENBERGA



120 MINUT



6 PORCJI

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI NA BISZKOPTY:

- 6 jaj Kotliny Natury
- 350 g miękkiego masła
- 350 g cukru
- 280 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100 g mielonych migdałów
- 2 łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią
- duża szczypta soli

SKŁADNIKI NA BISZKOPT BIAŁY:

- ¼ łyżeczki naturalnego ekstraktu migdałowego (można pominąć)
- do różowego biszkoptu:
- ok. ¼ łyżeczki czerwonego barwnika spożywczego w paście

DODATKOWE:

- 240 g konfitury morelowej
- 500 g marcepanu
- cukier puder do podsypywania

PRZYGOTOWANIE



1. Dwie keksówki o długości ok. 20 cm wykładamy papierem do pieczenia, piekarnik nagrzewamy do 175 stopni Celsjusza bez termoobiegu. Ubijamy na biało masło z cukrem. Do oddzielnego naczynia przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, dodajemy migdały i mieszamy widelcem. Do masła dodajemy po jednym jajku, za każdym razem dokładnie miksując. Wsypujemy sypkie składniki i mieszamy do połączenia się składników.
2. Masę rozdzielamy na 2 równe porcje. Do jednej dodajemy czerwony barwnik i jeszcze krótko miksujemy do równomiernego rozprowadzenia koloru. Do drugiej masy możemy dodać aromat, o ile go używamy. Przekładamy obie masy do keksówek i pieczemy ok. 35 minut, sprawdzając patyczkiem, czy ciasto nie jest w środku surowe. Po upieczeniu wyciągamy z foremek i studzimy. Zimne ciasto okrajamy ostrym nożem z przypieczonych boków i wyrównujemy ścianki, formując 2 takie same prostopadłością, które kroimy wzdłuż dłuższego boku na pół. Dobrze jest pomóc sobie w tym celu linijką.
3. Konfiturę morelową zagotowujemy w rondelku i przecieramy przez sitko. Przy pomocy pędzelka smarujemy cienką warstwę długie ściany prostopadłościaków i sklejamy je ze sobą, tworząc w przekroju wzór szachownicy. Kostkę marcepanu wałkujemy na grubość ok. 2-3 mm i przycinamy do uzyskania kształtu prostokąta. Układamy na środku ciasto i otulamy płatkami marcepanu wszystkie 4 długie ściany. Odcinamy nadmiar i odkrajamy końcówki, aby marcepan kończył się równo na brzegach ciasta i widać było przekrój szachownicy. Gotowe!

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL