

Ciasto camargo z kremem Russel



Autor: **EIMar**

Przepisów: **252** Ocena: **3036**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Składniki są podane na formę 20 X 25 cm piekłam w rancie stąd te wymiary.
- 150 g mąki tortowej
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 100g masła
- 150 g cukru
- 50 ml mleka
- 8 g proszku do pieczenia
- 8 g cukru wanilinowego
- Składniki na krem RUSSEL
- 250 g masła
- 2 jajka
- 110g cukru
- 10 g cukru wanilinowego
- 10 g kakao
- Składniki na lukier
- 300 g cukru pudru
- 10 g kakao
- Woda do ustalenia konsystencji

Sposób przygotowania:

- 1 Mąki razem wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać. Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywno. Masło utrzeć z ½ cukru i cukrem wanilinowy na puszystą masę (do białości), następnie dodawać pojedynczo żółtka dalej ucierając, na koniec dodać mleko. Białka ubić na sztywno pod koniec ubijania dodać resztę cukru. Ubitą pianę delikatnie połączyć z masą tłuszczowo-żółtkową, mąka i pianę z białek. Gotowe ciasto przełożyć do wyłożonej papierem formy i piec w temperaturze 170-180 stopni do suchego patyczka i lekkiego zarumienienia.



- 2 Jaja ubić z cukrem w kąpieli wodnej, (miskę stawiamy na garnku z gotującą się wodą), tak aby masa zwiększyła swoją objętość 2-3 krotnie. Masło utrzeć na pulchną masę, ucierając tłuszcz dodawać partiami przestudzona masę jajeczna i ubijać, aż powstanie pulchny krem. Do połowy kremu dodać kakao i wymieszać. Do reszty kremu można dodać aromat.



- 3 Wodę dodawać stopniowo do cukru i utrzeć lukier. Lukier ma być w miarę rzadki. Gotowy lukier podzielić na dwie części. Do jednej dodać kakao i wymieszać. Z obu lukrów zrobić wzorki wylewając na ciasto i przeciągnąć wykałaczką aby wzorki były atrakcyjniejsze.

Wykończenie ciasta

Dobrze schłodzone ciasto (można upiec nawet dzień przed), przeciąć na 3 cienkie blaty. Pierwszy blat położyć na tacy lub pergaminie przełożyć cienką warstwą kremu(białego), na to położyć drugi blat i kolejny krem(kakaowy). Przycisnąć kolejnym trzecim plackiem. Jeżeli zostawimy odrobinę kremu można pod lukier położyć cieniutką warstwę kremu (tak aby przeciągnąć nożem), wtedy lukier nie wsiąka w ciasto. Następnie wylać lukier i zrobić ozdobne wzorki.

Twoje notatki do przepisu: