

Ciasto Kinder Pingui



Autor: **agnieszka row**
Przepisów: **197** Ocena: **8784**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 5 jajek
- 1/2 szklanki cukru
- 3/4 szklanki mąki tortowej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżki kakao
- 2 łyżki oleju
- 3 łyżki mleka w temperaturze pokojowej
- 500 ml śmietanki kremówki 30%
- 4 łyżki cukru pudru
- 50 g cukru waniliowego
- 250 g serka mascarpone
- 2 łyżeczki żelatyny

Sposób przygotowania:

1 BISZKOPT:

Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy za pomocą miksera na sztywno - podczas ubijania dodajemy stopniowo 1/2 szklanki cukru. Gdy piana będzie już sztywna dodajemy po 1 żółtku i mieszamy mikserem. Wlewamy olej i mleko i dalej mieszamy.

Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia i kakao, wsypujemy stopniowo do naszej masy i mieszamy - tym razem już łyżką.

Gdy wszystkie składniki będą już starannie połączone przelewamy masę na okrągłą blaszkę wyłożoną pergaminem i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temp. 180 stopni 30 minut. Po tym czasie piekarnik wyłączamy, ale biszkopt zostawiamy jeszcze w nagrzanym piekarniku przez 10 min.

Biszkopt wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy do ostygnięcia.

2 MASA:

Schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywno za pomocą miksera, w trakcie ubijania dosypujemy po łyżeczce przesiany cukier puder oraz cukier waniliowy.

Serek mascarpone przekładamy do kolejnej miski i miksujemy, żeby go rozbić. Gdy będzie już puszysty przekładamy do niego po łyżce bitej śmietany i delikatnie mieszamy.

Do kubeczka sypimy żelatynę, zalewamy małą ilością wody i rozpuszczamy żelatynę w kąpieli wodnej. Gdy żelatyna będzie już rozpuszczona dodajemy do niej łyżkę masy, dokładnie mieszamy a następnie całość przekładamy do miski z masą i starannie mieszamy.

Masę odkładamy do lodówki do schłodzenia.

- 3 Biskopt kroimy na pół lub na 3 części i przekładamy masą.
- 4 Możemy podawać ze świeżą miętą. Łasuchom polecam posypanie ciasta cukrem pudrem.
- 5 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: