

Ciasto „Puszek” siostry Anastazji.



Autor: **babeczka35**
Przepisów: **168** Ocena: **2363**



> 6 os.



> 60 min



średnie



drogie



Składniki:

- Biskopt:
- 4 jajka
- pół szklanki cukru
- pół szklanki mąki tortowej
- pół szklanki mąki ziemniaczanej
- 2 małe łyżeczki proszku do pieczenia
- Chrupka migdałowa:
- 15 dag płatków migdałowych
- 7 i pół dag cukru
- 7 i pół dag masła lub margaryny
- 2 łyżki mleka
- 1 łyżka płynnego miodu prawdziwego
- Krem jasny:
- 200 ml zimnego mleka
- 1 śmietana typu „śnieżka”
- 1 łyżka żelatyny spożywczej
- 3 łyżki gorącej wody
- Krem ciemny:
- 200 ml zimnego mleka
- 1 śmietana typu „śnieżka”
- 1 łyżka żelatyny spożywczej
- 3 łyżki gorącej wody
- 2 kopiaste łyżki ciemnego kakao
- Dodatkowo:
- 1 puszka masy kajmakowej (40 dag)
- 5 dag gorzkiej czekolady
- około 20 sztuk okrągłych biskoptów

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Białka ubijamy na sztywną pianę. Następnie stopniowo wsypujemy cukier i ubijamy do całkowitego rozpuszczenia się cukru, dodajemy żółtka i chwilę ubijamy. Na koniec wsypujemy obie mąki i proszek do pieczenia, delikatnie mieszamy. Ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wymiarach około 21 cm x 25 cm. Pieczemy około 25-30 minut w temperaturze 170 stopni do zrumienienia. Biskopt sprawdzamy suchym patyczkiem czy jest upieczony i studzimy. Na zimny biskopt rozsmarowujemy masę kajmakową.

- 2 Chrupka migdałowa: Miód, cukier, masło lub margarynę oraz mleko przekładamy do garnka i zagotowujemy, gdy składniki się rozpuszczą i połączą wsypujemy płatki migdałowe i chwilę smażyjemy cały czas mieszając. Następnie masę migdałową studzimy od czasu do czasu mieszając. Gdy będzie zimna, ale nie całkowicie zastygnięta wykładamy ją równomiernie na kajmak.
- 3 Masa śmietankowa jasna: Śmietanę typu „Śnieżka” ubijamy z zimnym mlekiem na puszystość. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie i studzimy, powinna być płynna, bez grudek i letnia. Następnie wlewamy ją do ubitej śmietanki i dokładnie ubijamy. Śmietankę wykładamy równomiernie na masę migdałową, a na śmietankę w równych rzędach biszkopty.
- 4 Masa śmietankowa ciemna: Śmietanę typu „Śnieżka” ubijamy z zimnym mlekiem na puszystość. Dodajemy kakao i dokładnie ubijamy. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie i studzimy, powinna być płynna, bez grudek i letnia. Następnie wlewamy ją do ubitej śmietanki i dokładnie ubijamy. Śmietankę wykładamy równomiernie na biszkopty.
- 5 Dekoracja i chłodzenie: Czekoladę ścieramy na tarce, następnie posypujemy nią obficie wierzch ciasto. Tak wykonane ciasto wkładamy do lodówki do stężenia na kilka godzin lub całą noc.
- 6 Podanie: Gotowe ciasto kroimy i podajemy. Smacznego życzę.

Moje rady:

Szklanka do odmierzenia składników o pojemności 250 ml.

Ciasto można pokroić na około 16 sporych kawałków.

Błazka do pieczenia o wymiarach około 21 cm x 25 cm.

Zamiast śmietan typu Śnieżek można użyć śmietanki kremówki 30 %.

Twoje notatki do przepisu: