

Ciasto W – Z'ka (przepis II) – lekka jak obłoczek



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: 171 Ocena: 3446



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Biszkopt kakaowy:
- 6 jajek średniej wielkości
- 7 łyżek cukru
- 4 łyżki kakao
- 3 czubate łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- Krem śmietankowy:
- 800 ml dobrze schłodzonej śmietanki kremówki 30%
- 2 opakowania cukru wanilinowego
- 2 – 3 łyżki cukru
- duża, czubata łyżka żelatyny (w upały można nawet dać więcej) namoczona w niewielkiej ilości wody
- Polewa:
- 100 g masła
- 70 ml śmietanki kremówki
- 3 łyżki cukru
- 2 – 3 łyżki kakao
- 1/3 łyżeczki żelatyny + łyżeczka wody
- Dodatkowo
- 1 słoiczek dżemu truskawkowego z kwiatem czarnego bzu lub innego kwaskowatego
- 100 ml śmietanki + łyżeczka cukru (ubita – na rozetki)
- 2 łyżki dżemu wymieszane z odrobiną rozpuszczonej żelatyny (można też dodać odrobinę barwnika) – wkładamy do lodówki po czym kro

Sposób przygotowania:

- 1 Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę, stopniowo dodajemy połowę cukru i miksujemy do rozpuszczenia. W drugiej misce łączymy żółtka z cukrem i ubijamy na kogel mogel – stopniowo dolewamy oleju i miksujemy. Obie masy łączymy ze sobą. Do miski przesiewamy mąkę wraz z kakao – wsypujemy do masy jajecznej mieszając bez przerwy łyżką.

Blaszkę 25 na 35 cm wykładamy papierem i wylewamy masę na biszkopt. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 – 180 stopni przez mniej więcej 35 minut. Studzimy i przekrawamy na pół.



- 2 Śmietankę ubijamy, gdy zacznie gęstnieć dodajemy cukry. Gdy będzie całkowicie sztywna rozpuszczamy żelatynę (wcześniej namoczoną) i mieszamy ją z niewielką ilością ubitej kremówki, a następnie półpłynną całość przelewamy do miski z bitą śmietaną i natychmiast mieszamy. Krem wykładamy na posmarowany dżemem biszkopt i przykładamy drugim. Wstawiamy do lodówki, a w tym czasie przygotowujemy polewę.



- 3 Masło, śmietankę i cukier rozpuszczamy, gdy znikną grudki wsypujemy kakao. Gotujemy przez minutę lub dwie aż masa stanie się jednolita. Zdejmujemy z ognia i dodajemy namoczoną żelatynę. Dokładanie mieszamy. Gdy polewa wystygnie i zacznie gęstnieć oblewamy nią drugi blat posmarowany dżemem. Polewa ta jest idealna do tego ciasta – nie kruszy się, jest miękka w czasie krojenia. Nie wykonacie bardziej błyszczącej polewy, będzie ona taka nawet po kilku dniach.

Twoje notatki do przepisu: