

Oczy Carycy - krok po kroku



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: **171** Ocena: **3407**



> 6 os.



> 60 min



trudne



przystępne



Składniki:

- Ciasto jasne:
- 6 białek
- 1,5 szklanki cukru (żeby skrócić czas miksowania, drugą połowę możecie zastąpić cukrem pudrem)
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka octu (u mnie jabłkowy)
- 1/3 szklanki oleju
- Ciasto ciemne:
- 6 żółtek
- 2 jajka
- 6 łyżek cukru
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka proszku do pieczenia (nawet nieco mniej)
- 2 łyżki kakao
- 1/3 szklanki oleju
- Krem:
- 700ml - niecałe 3 szklanki
- 2 budynie śmietankowe
- 2 łyżki cukru
- 1 cukier wanilinowy (16 g)
- 1 i 1/2 kostki masła

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy na sztywno, a następnie dodajemy stopniowo cukier, miksujemy aż ten się rozpuści, dlatego ja żeby przyspieszyć proces radzę zastąpić część cukrem pudrem. Normalne ubijanie zwykłego kryształu też jest możliwe, ale potrwa około 30 minut. Przesiewamy mąkę ziemniaczaną i dodajemy w kilku partiach do ubitych białek i dokładnie mieszamy. Dodajemy ocet, najlepiej jabłkowy lub winny, są delikatniejsze od typowego spirytusowego, a na potrzeby quasi bezy wystarczające. W ostatnim kroku dodajemy olej i delikatnie mieszamy (ja użyłam rzepakowego, równie dobrze może być słonecznikowy, każdy który ma niewyczuwalny smak).



- 2 Żółtka i jaja ubijamy wraz z cukrem na kogel-mogel, do "białości" czyli jasno żółtego koloru. Przesianą mąkę, kakao i proszek do pieczenia wsypujemy do masy delikatnie mieszając. Na końcu dodajemy olej.



- 3 Z mleka, cukru i proszku budyniowego gotujemy budyń wg zaleceń producenta. Studzimy. Miękkie masło w temperaturze pokojowej ucieramy na puch i dodajemy po łyżce budyniu. Miksujemy do uzyskania jednolitego kremu.



- 4 Polewa:

60 g margaryny lub masła
60 g cukru

40 g kakao
100 ml śmietanki

Margarynę i cukier rozpuszczamy, a następnie dodajemy kakao oraz śmietankę, tyle aby uzyskać gładką, płynną i błyszczącą masę. Polewamy ciasto, w przeciwieństwie do czekolady okazała się być przyjemnie błyszcząca, nawet następnego dnia.

5) Dodatkowo:

200 ml mocnej kawy (z 2 płaskich łyżek kawy rozpuszczalnej)
paczkę okrągłych biszkoptów (u mnie nie była to paczka, a 1/2 lub 2/3 – w sumie około 30 sztuk)
1 opakowanie zielonej galaretki (u mnie turkusowa, równie dobrze może być niebieska, ma udawać tęczę, więc teoretycznie mogła by też być bursztynowa, ale nie uzyskamy tak ciekawego efektu, rozpuszczamy ją w szklance gorącej wody)
orzechy włoskie (u mnie płatki migdałowe, wystarczyło około 50 g, może nawet mniej)

6) U mnie:

1 małe opakowanie serka naturalnego
1 łyżka cukru
1 łyżeczka żelatyny
2 łyżki wody
1 kropla aromatu migdałowego

Żeby czymś przytrzymać rozpadającą się górną warstwę i zapobiec wlewaniu się polewy tam gdzie nie miało jej być (pewnie też by wsiąknęła w takie okruszki i zrobiłby się bałagan) zrobiłam zaimprovizowaną warstwę która praktycznie ciężko było dostrzec. Jeżeli u Was wierzch pozostanie nienaruszony, możecie ją pominąć. Serek łączymy z cukrem (mój nie był słodzony) żelatynę zalewamy wodą i rozpuszczamy, następnie dodajemy powoli i partiami serek. Aromatyzujemy olejkiem migdałowym. Całość szybko powinna zacząć gęstnieć i tężeć, zwłaszcza jeśli serek był wyjęty prosto z lodówki.

7) Aby poskładać ciasto odsyłam na

<http://szczyptaslodyczy.blog.pl/id,342304950,title,Oczy-Carycy-krok-po-kroku,index.html>
znajdziecie tam poradnik ze zdjęciami krok po kroku.

Twoje notatki do przepisu: