

Ananasowa pokusa



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **735** Ocena: **48685**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- biskopt:
- białka 6 sztuk
- mak 3/4 szklanki
- wiórka kokosowe 3/4 szklanki
- cukier 3/4 szklanki
- masa:
- mleko 250 ml
- cukier 4 łyżki
- mąka pszenna 1 łyżka
- mąka ziemniaczana 1 łyżka
- masło 100 g
- dodatkowo:
- ananasy 1 puszka
- biszkopty (podłużne) 12 sztuk
- wódka czysta 50 ml
- polewa czekoladowa: kakao 4 łyżki, cukier 150 g, margaryna 100 g, woda 10 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Tortownicę smarujemy rozpuszczonym tłuszczem (np. margaryna), posypujemy bułką tartą. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier, nadal ubijamy. Utrwaloną cukrem pianę łączymy z makiem i kokosem. Całość bardzo delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Ciasto wlewamy do tortownicy. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około 30 minut. Następnie biskopt pozostawiamy do wystudzenia.



- 2 Masa: W niewielkiej ilości mleka rozprowadzamy dwa rodzaje mąki. Resztę mleka zagotowujemy razem z cukrem. Do gotującego mleka wlewamy zawiesinę z mąki. Osobiście zanim wleję zawiesinę dolewam do niej kilka łyżek gotującego się mleka, aby nie było zbyt dużej różnicy temperatur między mlekiem a zawiesiną. Po wlaniu zawiesiny do mleka całość dynamicznie mieszamy, aż powstanie gęsty budyń. Ciepły budyń odstawiamy do wystudzenia. Masło ucieramy mikserem na puszystą masę, stopniowo dodajemy zimny budyń, nadal ucieramy. Tak przygotowaną masę wykładamy na biszkopt. Na wierzch wykładamy ananasy osączone z zalewy i pokrojone w półplasterki. Owoce przykrywamy warstwą biszkoptów nasączonych w alkoholu.



- 3 Teraz czas przygotować polewę. Nie obawiajcie się, nie jest to nic skomplikowanego. Wszystkie składniki wkładamy do rondelka, podgrzewamy na małym ogniu, doprowadzając do wrzenia. Pamiętajmy przy tym, aby cały czas mieszać nasze produkty, co zapobiegnie przypaleniu kakao. Po kilku minutach składniki powinny nam się ładnie rozpuścić i utworzyć płynną, jednolitą polewę czekoladową. Ciepłą polewą zalewamy warstwę biszkoptową. Gotowe ciasto schładzamy w lodówce.



4 Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: