

Biskopt z kremem kajmakowym i słonecznikiem



Autor: **catha**
Przepisów: **219** Ocena: **2754**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Biskopt:
 - 4 jaja
 - niepełna szklanka cukru
 - szklanka mąki pszennej
 - łyżeczka proszku do pieczenia
- Krem: puszka masy kajmakowej
- kostka masła
- Prażony słonecznik:
 - 300 gram słonecznika
 - 2 łyżki masła
 - 2 łyżki miodu
 - 1 łyżka kakao na wierzch ciasta do posypania

Sposób przygotowania:

1 Upiec biskopt.

Jaja ubić w całości na gęstą masę jajeczną, powoli przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia i piec w 180 st. przez około 35 minut.

Słonecznik:

Na maśle podprażyć słonecznik, dodać miód. Mieszać aż się zrumieni. Rozłożyć na talerze żeby wystygł, następnie pokruszyć. Miód w przeciwieństwie do cukru bardziej skleja słonecznik, przez co trudniej go kruszyć. Jednak smak jest zdecydowanie lepszy, dlatego polecam.

Krem:

Masło zmiksować na puch, potem powoli dodawać masę krówkową i dalej mieszać.



2 Przełożenie ciasta:

Biskopt, 1/3 kremu, pokruszony słonecznik

2 blat biskoptu/ 1/3 kremu, słonecznik

3 blat biskoptu, ostatnia część kremu, słonecznik.

Na wierzch posypujemy kakao, ozdabiamy truskawką i gotowe:) Schładzamy w lodówce.

W sezonie truskawkowym zostawiamy truskawki w miseczce obok ciasta, mimo, że wydaje się, że połączenie nie do końca jest trafne to u nas sprawdza się doskonale. Znika zarówno ciasto jak i truskawki!!!



Twoje notatki do przepisu: