

Ciasto Czekoladowe z Kremem Budyniowym.



Autor: **SłodkoSłodka83**
Przepisów: **601** Ocena: **12617**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Tortownica 22 cm
- 1,5 szkl.mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 3 łyżki kakao
- 3 jajka L
- szczypta soli
- 3/4 szkl.kwaśnej śmietany
- 3\4 szkl.cukru
- 3\4 szkl.oleju
- Krem:
- 2 budynie waniliowe
- 500 m mleka
- kostka masła lub margaryny
- cukier puder do smaku
- ekstrakt z wanilii
- Polewa:
- 200 ml śmietanki kremówki
- 6 g żelatyny
- 100 g gorzkiej czekolady
- 50 g mlecznej czekolady
- 2 łyżki kakao
- 2 garście skórki kandyzowanej z pomarańczy moczonej w alkoholu
- Dodatkowo:
- kawa do nasączenia lub jeśli ktoś woli i może to alkohol

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ze szczyptą soli i cukrem ubijamy na jasną masę,wlewamy olej,cały czas miksując,wsypujemy przesianą przez sitko mąkę z proszkiem,sodą i kakao,oraz wlewamy śmietanę,całość krótko miksujemy tylko do połączenia się wszystkich składników.
- 2 Ciasto wylewamy na tortownicę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 C i pieczemy przez ok.godz.

Bliżej końca pieczenia można ciasto przykryć papierem do pieczenia, gdyby góra zaczęła się za mocno przypiekać.

Ciasto po upieczeniu wyjmujemy z piekarnika, odpinamy obręcz tortownicy i pozostawiamy do wystygnięcia.

Budynie gotujemy wg przepisu na opakowaniu, zdejmujemy z ognia, przykrywamy wierzch folią aluminiową, tak aby się stykała z budyniem i pozostawiamy do wystygnięcia, do temp. pokojowej. Masło w temp. pokojowej ucieramy na puch, wsypujemy cukier puder, miksujemy, następnie wrzucamy po łyżce budyniu do masła i ucieramy do połączenia, tak aby nie było grudek i powstał puszysty krem, na koniec wlewam ekstrakt z wanilii do smaku, krótko miksuję i krem gotowy.

Wystudzone ciasto kroje na 3 równe krążki, pierwszy krążek układam na talerzu nasączam letnią kawą z cukrem,

- 3 nakładam obręcz tortownicy, wykładam połowę kremu, wyrównuję i nakładam drugi krążek, nasączam, wykładam resztę kremu, wyrównuję, nakładam ostatni blat ciasta, nasączam, wykładam kandyzowaną skórę z pomarańczy i wstawiam do lodówki.
- 4 Żelatynę zalać zimną wodą i pozostawić na 10 min. do napęcznienia. Śmietankę wlać do rondelka, wrzucić połamaną na mniejsze kawałki czekoladę, wsypać kakao, cukier i gotować na małym ogniu do rozpuszczenia się i połączenia wszystkich składników, zdjąć z ognia i wrzucić żelatynę, energicznie wymieszać i pozostawić do lekkiego przestygnięcia,
- 5 gdy polewa zaczyna ściągać można polać wierzch ciasta, wyrównać łyżką i wstawić do lodówki do ściągnięcia.
- 6 Ciasto najlepsze jest na drugi dzień.

Twoje notatki do przepisu: