

# Ciasto Czekoladowe z Kremem Budyniowym.



Autor: **SłodkoSłodka83**  
Przepisów: **601** Ocena: **12607**



> 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,krótco miksuje 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,wyrównuje i nakładam drugi krążek,nasączam,wykładam resztę kremu,wyrównuje,nakładam ostatni blat ciasta,nasączam,wykładam kandyzowaną skórkę 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: