

Ciasto mleczna kanapka

Autor: **Nemezja**Przepisów: **171** Ocena: **3645**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Na formę o wymiarach 23 cm x 33 cm x 7 cm.
- Ciasto:
- Jajo kurze 5 szt.
- Olej rzepakowy 3/4 szklanki
- Cukier 1 1/2 szklanki
- Woda 1/2 szklanki
- Kakao 3 łyżki
- Soda oczyszczona 1 płaska łyżeczka
- Mąka pszenna tortowa 1 1/2 szklanki
- Aromat rumowy 2 krople
- Krem:
- Mleko 1/2 szklanki
- Cukier puder 1 szklanka
- Cukier z wanilią 1 łyżka
- Sok z cytryny 1 łyżeczka
- Mleko w proszku pełne z 24 - 26 % tłuszczu (niebieskie) 2 niepełne szklanki
- Masło 250 g
- Polewa:
- Czekolada deserowa z 50% kakao 100 g
- Śmietana 30% lub masło 5 - 6 łyżek
- Miód 1 łyżeczka
- Do odmierzania używam: szklanka - 250 ml, łyżka - 15 ml, łyżeczka - 5 ml.

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

W garnku zagotować olej, wodę, szklankę cukru i kakao, gotować do momentu rozpuszczenia się cukru, wystudzić.

Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę. Nie przerywając ubijania pod koniec dodać stopniowo po łyżce 1/2 szklanki cukru i miksować do czasu rozpuszczenia się cukru i uzyskania sztywnej i lśniącej konsystencji.

Następnie dodawać po jednym żółtku i delikatnie miksować, nie przerywając miksowania wlewać powoli wystudzoną masę kakaową i dodać aromat rumowy. Miksować tylko do połączenia się składników.

Do masy stopniowo dodawać przesianą mąkę, proszek, sodę i mieszać delikatnie łypatką lub łyżką, aby masa była jednolita i bez grudek mąki.

Masę wlać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i piec w piekarniku nagrzanym (góra-dół) do 175 stopni C przez 40 - 45 minut do suchego patyczka.

Upieczone i wystudzone ciasto wyjąć z formy, przekroić na dwie części i przełożyć kremem.

Wierzch ciasta poleć polewą i wstawić do lodówki, aby krem zastygł.

2 Krem:

Mleko zagotować z cukrem waniliowym i wystudzić.

Masło utrzeć z cukrem pudrem na puszysty krem, nie przerywając ucierania pod koniec dodawać stopniowo wystudzone mleko z cukrem waniliowym i sok z cytryny.

Nie przerywając ucierania dodać partiami mleko w proszku i miksować, aż uzyskamy jednolitą strukturę kremu.

3 Polewa:

Wszystkie składniki rozpuścić w misce na garnku z gotującą się wodą, mieszać do czasu uzyskania jednolitej i lśniącej konsystencji.

Płynną polewą poleć wierzch przełożone kremem ciasto.

Twoje notatki do przepisu: