

ciasto na Walentynki



Autor: **Ewaaa**

Przepisów: **143** Ocena: **9505**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- biszkopt: 4 jaja
- 3 łyżki cukru (z górkami)
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 szczypty proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao (z górką)
- szczypta soli
- 3 łyżki mąki pszennej tortowej (z górkami)
- 1 łyżka oleju
- masa śmietanowa: 0,6 litra śmietanki kremówki 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 płaska łyżka cukru waniliowego
- 2,5 łyżki żelatyny + 1/3 szklanki wrzątku
- dodatkowo: 3 paczuszki czerwonej galaretki
- 0,75 litra wrzątku
- polewa czekoladowa
- ewentualnie kolorowa posypka

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretki rozpuszczamy w gorącej wodzie, przelewamy do 3 szklanek (każda po 250 ml), schładzamy i odstawiamy do lodówki do całkowitego zastygnięcia.

Biszkopt.

Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywno, potem wsypujemy cukry, miksujemy na najszybszych obrotach do uzyskania szklistej bezy. Potem wrzucamy żółtka, krótko miksujemy na wolnych obrotach, następnie wsypujemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, miksujemy na średnich obrotach do połączenia składników, ale nie dłużej.

Blaszkę o wymiarach 25x35 cm wyścielamy papierem do pieczenia, wylewamy ciasto, wygładzamy.

Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni, wkładamy biszkopt i pieczemy około 20 minut, do "suchego patyczka" (funkcja grzania góra - dół, bez termoobiegu, na środkowym poziomie).

Po upieczeniu wyjmujemy ciasto, czekamy około 5 minut, po czym delikatnie odrywamy papier od gorącego jeszcze biszkoptu.

Keksówkę o wymiarach 12x25 cm wyścielamy folią aluminiową, wykładamy biszkopt formując go następująco:



- ② Jeśli ciasta po bokach jest za dużo, odcinamy je ostrym nożem, tak, by było równe z wysokością boków foremki.

Szklanki z zastygniętymi galaretkami zanurzamy na 2 minuty w dość ciepłej wodzie (ok 50 stopni C), następnie głęboko obkrawając je nożem po bokach, wyjmujemy z wycuciem. Foremką w kształcie serduszka (użyłam takiej do pierniczków) wykrawamy w nich serduszkowe słupki (naciskając stopniowo).

Odkładamy je na talerzyk i wstawiamy do lodówki.

Resztę galaretki możemy użyć do zrobienia pysznych deserków z resztą śmietanki, która też powinna nam zostać w niewielkiej ilości.

Krem śmietanowy.

Żelatynę dokładnie rozprowadzamy w gorącej wodzie, odstawiamy do uzyskania temperatury ciała.

Porządnie schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywno na najszybszych obrotach miksera.

Kiedy żelatyna przestygnie i osiągnie temperaturę ciała dodajemy do niej 1 płaską łyżkę ubitej śmietanki, szybko i dokładnie mieszamy, a następnie przelewamy całość do bitej śmietany i od razu miksujemy na najszybszych obrotach do połączenia składników.

Na spód uformowanego ciasta wykładamy około 2 cm warstwę śmietanki, na niej układamy serduszkowe słupki (szpicem do góry).

- ③ Resztą śmietanki wypełniamy pozostałe przestrzenie aż do wyrównania wierzchu ciasta (który ostatecznie będzie spodem;-).

UWAGA: Nie marudźmy, bo śmietanka dość szybko zastyga.

P.S. Jeśli zostanie nam śmietanki zrobimy z niej deserki w połączeniu z pozostałą galaretką lub od razu zjedźmy ;-).

Ciasto wkładamy do lodówki na parę godzin do stężenia.

Po około godzinie, roladę możemy oblać polewą czekoladową i znów włożyć do lodówki do schłodzenia.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: