

Ciasto Pijak - ulepszony przepis



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: **171** Ocena: **3103**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Biskopt:
- 3 jajka
- 2 białka
- 15 dag cukru
- 15 dag maku
- 8 dag kokosu
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1/3 szklanki oleju
- 1 łyżeczki proszku do pieczenia
- Krem:
- 600 ml pełnotłustego mleka (lub szklanka śmietanki i szklanka mleka)
- 1 laska wanilii (opcjonalnie, można też zastąpić ekstraktem)
- 10 dag cukru
- 2 – 3 żółtka
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 20 dag masła
- 2 łyżki wódki lub spirytusu
- Do nasączenia:
- kieliszek wódki
- 1 łyżka cukru rozpuszczona w odrobinie ciepłej wody (opcjonalnie)
- Ciasto kruche:
- 10 dag masła
- 10 dag cukru
- 20 dag mąki pszennej
- 2 łyżki śmietany
- 1/3 łyżeczki sody oczyszczonej
- Wierzch:
- 10 dag (tabliczka) czekolady
- 2-3 łyżki śmietanki
- 50 g mieszanki Migdałowy Przylądek z Ziarenkowo (ewentualnie prażone płatki migdałowe)

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy na sztywną masę, powoli dodajemy cukier. Gdy ten się rozpuści dodajemy żółtka i ubijamy dalej. W internecie możecie znaleźć przepisy na samą bezę, ja jednak postanowiłam zrobić stabilny i miękki biszkopt, jedynie nieco jaśniejszy. Zdecydowanie polecam tę wersję. Do masy powoli wlewamy cienkim strumieniem olej i mieszamy. Mąkę przesiewamy wraz z proszkiem i mieszamy z makiem i kokosem. Dodajemy wszystko do masy z ubitych jajek. Ciasto wylewamy na blaszkę (u mnie wymiary kartki a4) wyłożoną papierem do pieczenia, pieczemy w piekarniku nagrzanym do 170 stopni przez 30 - 40 minut. Studzimy.
- 2 W 1/2 szklanki mleka rozpuszczamy mąkę oraz budyń. Resztę mleka zagotowujemy wraz z laską wanilii (najpierw wyjmujemy z niej ziarenka i dodajemy do mleka, po czym wrzucamy resztę laski). W międzyczasie żółtka ubijamy z cukrem na kogiel mogiel i zalewamy gorącym mlekiem z którego wcześniej wyjęliśmy laskę wanilii. Całość jeszcze raz zagotowujemy i dodajemy mleko z proszkiem budyniowym i mąką. Gotujemy na małym ogniu do zgęstnienia, po czym ostawiamy do przestudzenia. W międzyczasie z lodówki wyjmujemy masło, a gdy budyń będzie już zimny kroimy je na kawałki i ubijamy przez moment mikserem i dodajemy odrobinę spirytusu lub wódki. Gdy masło nabierze lekkości, dodajemy stopniowo do łyżce budyniu waniliowego.
- 3 Biszkopt skrapiamy wódką, którą można ewentualnie rozcieńczyć syropem cukrowym. Ja nie przesadzałam z alkoholem, bo nie czułam go zbyt mocno i nie przepadam za tego typu ciastami. Kremem smarujemy tak nasączony biszkopt.
- 4 Z podanych składników zagniatamy ciasto kruche. Wyklejamy nim foremkę w której piekliśmy biszkopt, polecam wyłożyć ją papierem do pieczenia. Pieczemy przez 15-20 minut w piekarniku nagrzanym do 190 stopni. Studzimy i umieszczamy na warstwie kremu.
- 5 W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekoladę z niewielką ilością śmietanki. Polewamy nią gotowe ciasto i posypujemy ziarenkami. Przygotować możecie też każdą inną polewę czekoladową. Ciasto wstawiamy na kilak godzin do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: