

ciasto "Cudaczek"

Autor: **Ewa**Przepisów: **143** Ocena: **9491**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- biszkopt: 3 jaja, 2 kopiaste łyżki mąki pszennej tortowej
- 1 łyżka (z górką) ciemnego kakao, 4 kopiaste łyżki cukru
- 1 łyżeczka cukru z wanilią, 0,5 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli do białek
- poncz: 0,5 szklanki wody z sokiem z 1/3 cytryny, 1 kopiasta łyżeczka cukru
- krem kakaowy: 400 gramów śmietany kremówki, 2 kopiaste łyżki kakao
- 3 kopiaste łyżki cukru pudru, 1 płaska łyżka żelatyny + 1/3 szklanki gorącej wody
- galaretka wiśniowa: 2 paczuski galaretki wiśniowej, 0.75 litra gorącej wody
- masa śmietanowa: 400 gramów śmietanki kremowej 30%, 2 łyżki cukru pudru
- 80 gramów posypki cukrowej kolorowej (pałeczki), 3/4 łyżki żelatyny + 1/3 szklanki gorącej wody
- warstwa niebieska: 2 paczki galaretki ametystowej (Wodziszlaw), 1 litr gorącej wody
- kleksy: 200 gramów śmietanki kremowej 30%, 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżeczka żelatyny + 4 łyżki gorącej wody, reszta kolorowej posypki

Sposób przygotowania:

1 Biszkopt.

Żółtka oddzielamy od białek, dosypujemy szczyptę soli, ubijamy je na sztywno, potem dodajemy cukier i cukier waniliowy, miksujemy około minuty, następnie dodajemy żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, kakao, ucieramy do połączenia składników na średnich obrotach miksera.

Kwadratową blaszkę o boku 24 cm wykładamy papierem do pieczenia, wylewamy ciasto,

wyrównujemy powierzchnię, wsadzamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i pieczemy do "suchego patyczka", u mnie około 22 minut. Ciasto schładzamy, odrywamy od papieru (później będzie nam łatwiej kroić) i wkładamy znów z papierem do blaszki. Nasączamy ponczem (dość obficie).

Teraz robimy krem kakaowy.

Żelatynę dokładnie rozprowadzamy w gorącej wodzie, schładzamy do temperatury pokojowej. Śmietankę (dobrze schłodzoną) ubijamy na pół sztywno, dodajemy cukier puder, kakao, miksujemy krótko, tylko do połączenia składników.

Do schłodzonej żelatyny dodajemy 2 łyżki masy, potem wlewamy całość do kremu i miksujemy na najszybszych obrotach do połączenia składników.

Krem od razu wykładamy na biszkopt, wyrównujemy powierzchnię, wkładamy do lodówki do zastygnięcia.

Galaretki rozpuszczamy we wrzątku, schładzamy, kiedy zaczną tężeć wylewamy delikatnie na zastygnięty krem kakaowy. Wkładamy ponownie do lodówki do zastygnięcia.

Teraz zabieramy się za krem śmietanowy.

Żelatynę dokładnie rozprowadzamy w gorącej wodzie, schładzamy do temperatury pokojowej. Śmietankę ubijamy na pół sztywno, dodajemy cukier puder, miksujemy króciutko.

Żelatynę hartujemy jak poprzednio i łączymy z masą śmietanową, wsypujemy cukiereczki, mieszamy delikatnie łyżką.

Wykładamy ją na zastygniętą galaretkę wiśniową, wyrównujemy powierzchnię (łopatką lub przy użyciu skrobki cukierniczej). Odstawiamy do lodówki.

- 2 Dwie niebieskie galaretki rozpuszczamy w gorącej wodzie, odstawiamy do lekkiego stężenia, następnie wylewamy je na zastygnięty krem śmietanowy i odstawiamy do lodówki.

Kleksy śmietanowe.

Żelatynę rozpuszczamy w wodzie, schładzamy ją do temperatury pokojowej.

Śmietankę ubijamy na pół sztywno, słodzimy, miksujemy, dodajemy zahartowaną żelatynę, miksujemy. Następnie czekamy około 10 minut dopóki żelatyna nie zacznie tężeć. Kiedy uzyska ten stan przekładamy ją do szprycy i dekorujemy ciasto, posypujemy resztą cukierków, odstawiamy na parę godzin do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: