

# Ciasto "Cuszima" Siostry Anastazji



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **489** Ocena: **6457**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- **BISZKOPT CIEMNY:**
  - - 5 jajek -1/2 szklanki cukru - 1/2 szklanki mąki
  - -1 łyżka mąki ziemniaczanej -1 łyżka kakao
  - - 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- **BISZKOPT JASNY:**
  - - 4 jajek -1/2 szklanki cukru - 1/2 szklanki mąki
  - -1 łyżka mąki ziemniaczanej - 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- **MASA BUDYNIOWA:**
  - - 3 szklanki mleka - 2 waniliowe budynie -5 łyżek cukru
  - -1 cukier ze skórką pomarańczową (15 g) - 300 g masła
- **PIANKA Z TRUSKAWKAMI:**
  - - 1/2 kg truskawek ( mogą być mrożone )
  - - 3 galaretki truskawkowe -3 szklanki wody
- **PIANKA TRUSKAWKOWA:**
  - -250 ml. śmietany 30 % -400 g. jogurtu greckiego
  - - 2 galaretki truskawkowe -2 szklanki wody
- **CIASTKA:**
  - - ok. 250 g. okrągłych biszkoptów
- **POLEWA CZEKOLADOWA:**
  - -150 g.mlecznej czekolady -50 g. masła
  - -2 łyżki śmietanki 30 %
- **ESY-FLORESY:** -100 g.polewy białej w pastylkach

## Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt ciemny-Białka ubić ze szczyptą soli potem cukrem. Dodać po żółtku i zmiksować.Przesiewać mąkę z kakao i proszkiem i już mieszać łopatką. Wylać do blaszki

30x40cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 25 min. w 180 °. Biskopt jasny, upiec tak samo jak ciemny, tylko bez kakao. Biskopt ciemny włożyć do tej samej blaszki, lecz zabezpieczonej wyżej papierem.



- masa budyniowa-Budynie rozmieszać z 1 szklanką mleka, resztę zagotować z cukrem i ugotować budyń. Budyń wystudzić, od czasu do czasu mieszając, albo przykryć ściśle folią spożywczą. Miękkie masło zmiksować dodając po trochu budyniu. Rozsmarować na biskopcie w blaszce.



- pianka z truskawkami- Galaretki rozpuścić w przegotowanej i gorącej wodzie. Truskawki umyć i pokroić na kostkę. Truskawki dodać do galaretki, mieszać od czasu do czasu do lekkiego tężenia. Połowę wylać na masę w blaszce.



4 Poukładać biszkopciki.



5 Wylać resztę galaretki i schłodzić.



6 pianka truskawkowa-Galaretki rozpuścić w przegotowanej wodzie.Odstawić do lekkiego tężenia. Schłodzoną śmietanę ubić z jogurtem i tężejącą galaretką. Wyłożyć na stężałą piankę z truskawkami.



- 7 Przykryć drugim biszkoptem, ale górą do dołu. Warstwa polewy będzie równiejsza.



- 8 polewa-Nad parą rozpuścić czekolady wraz z masłem i śmietanką.Ostudzić do płynnego i rozsmarować na biszkopcie.



- 9 esy- Białą polewę rozpuścić w/g wskazówek na opakowaniu. Trochę ostudzić, pognieść w dłoniach torebkę, obciąć troszkę jej róg. Połączyć ciasto w esy-floresy.



Twoje notatki do przepisu:

