

ciasto "Marysieńka"

Autor: **Ewaaa**Przepisów: **143** Ocena: **7787**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- biszkopt: 7 jajek
- 1 szklanka cukru
- 2 kopiaste łyżki ciemnego kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia (z górką)
- 5 łyżek mąki pszennej tortowej (z górkami)
- szczypta soli
- ciasto orzechowe: 5 białek
- 250 gramów włoskich orzechów pokrojonych średnio drobno
- 1 pełna po brzegi szklanka cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej (z górką)
- 1 łyżka mąki pszennej tortowej (z górką)
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- krem budyniowy:
- 5 żółtek
- 250 gramów masła lub margaryny
- 0,5 litra mleka
- 2 kopiaste łyżki cukru waniliowego
- 1 i 1/4 szklanki cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej (z małymi górkami)
- polewa czekoladowa

Sposób przygotowania:

1 Biszkopt czekoladowy.

Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli, wsypujemy cukier, miksujemy na najszybszych obrotach do uzyskania szklistej bezy.

Potem wrzucamy żółtka, miksujemy na średnich obrotach krótko, do połączenia, potem wsypujemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i kakao, miksujemy krótko na średnich obrotach, do połączenia.

Błazkę o wymiarach 25x35 cm wyścielamy papierem do pieczenia, wlewamy ciasto.

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni, wkładamy biszkopt i pieczemy około 35 minut, do suchego patyczka, studzimy.

Ciasto orzechowe.

Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli, wsypujemy cukier, miksujemy na najszybszych obrotach do uzyskania szklistej bezy.

Potem wsypujemy obie mąki i proszek do pieczenia, miksujemy na średnich obrotach krótko, do połączenia.

Na końcu wsypujemy posiekane orzechy, mieszamy delikatnie łyżką.

Tą samą blaszkę wyścielamy nowym papierem do pieczenia, wykładamy ciasto, wyrównujemy powierzchnię.

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni, wkładamy ciasto i pieczemy około 30 minut, do suchego patyczka.

Ciasto wyjmujemy i studzimy.

Krem budyniowy.

5 żółtek ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym na piankę o jasnym kolorze, wlewamy mleko i dodajemy mąkę ziemniaczaną, wszystko miksujemy do połączenia składników, ale nie za długo.

Resztę mleka zagotowujemy, kiedy zawrze wlewamy mieszaninę i podgrzewając do zagotowania cały czas mieszamy by nie powstały grudki. Kiedy masa zgęstnieje intensywnie mieszając gotujemy przez około 2 - 3 minuty, następnie zdejmujemy z gazu i studzimy do temperatury pokojowej.

Masło lub margarynę (najlepiej o temperaturze pokojowej) ucieramy mikserem na puszystą masę, dodajemy budyń i miksujemy do połączenia składników.

Ciasto czekoladowe przecinamy na dwa blaty, możemy to zrobić na przykład za pomocą metody nitkowej, którą pokazuję TUTAJ.

Blaszkę ponownie wyścielamy papierem, na którym piekł się ciemny biszkopt, wkładamy jeden blat ciemnego ciasta, smarujemy połową kremu budyniowego.

Na krem układamy ciasto orzechowe i lekko, ale z wyczuciem dociskamy.

Ciasto orzechowe smarujemy pozostałym kremem i przykrywamy wierzchnim blatem biszkoptu kakaowego.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum godzinę.

Następnie przygotowujemy polewę czekoladową i dekorujemy ciasto.

Na końcu wkładamy je do lodówki na kilkanaście godzin.

Smacznego :)