

Ciasto "Miętusek".

Autor: **helenapon**Przepisów: **355** Ocena: **2905**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- 4 jajka
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki mąki tortowej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao
- 2 łyżki gorącej wody
- Krem miętowy:
- 3 szklanki mleka
- 3 budyń śmietankowe bez cukru
- 300 g miętowych landrynek
- 4 łyżki syropu miętowego lub mocnego naparu z mięty
- 1/2 szklanki wody
- 300 g masła extra
- Bita śmietana:
- 1/2 litra śmietany kremówki
- 2 galaretki agrestowe
- 3/4 szklanki wody

Sposób przygotowania:

- 1 Całe jajka ubić z cukrem. Stopniowo dodawać po łyżce mąki zmieszanej z proszkiem i kakao. Na końcu wlać gorącą wodę.
Wylać do formy o wymiarach 25/36 cm. Piec 30 minut w tem. 175 stopni.
Zimny biskopt można nasączyć amaretto i posmarować np galaretką z pigwy. Ale nie jest to konieczne.
- 2 Dwie szklanki mleka zagotować z cukrem. W jednej szklance zimnego mleka rozmieszać proszek budyniowy. Ugotować budyń.
Landrynki zalać wodą i gotować na wolnym ogniu aż się rozpuszczą. Połączyć z gorącym budyniem i syropem miętowym. Przykryć folią i odstawić do ostygnięcia.
Miękkie masło utrzeć na "puch" i stopniowo dodawać po łyżce zimnego budyniu. Jeśli krem jest za rzadki, można dodać 1-2 łyżeczki żelatyny rozmieszanej w odrobinie wody.
Wyłożyć na biskopt.
Na kremie ułożyć nasączone w gorzkiej mocnej kawie ciastka .

Galaretki rozmieszać z gorącą wodą. Przystudzić.

Mocno schłodzoną śmietanę ubić, na koniec wlewać powoli galaretkę.

Wylać na krem miętowy.

Wstawić do lodówki na pół godziny. Na wierzch zetrzeć gorzką czekoladę. Udekorować listkami mięty.

Twoje notatki do przepisu: