

Ciasto Trociniak



Autor: **DziablicaWKuchni**
Przepisów: **171** Ocena: **3582**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Biskopt:
- 3 duże jaja (lub średnie 4)
- 4 łyżki cukru
- 3 łyżki mąki pszennej tortowej
- 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki oleju rzepakowego/słonecznikowego
- 2 łyżki wody
- Krem budyniowy:
- 600 ml mleka
- 4 łyżki cukru
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 1 czubata łyżka mąki pszennej
- 200 g masła miękkiego
- 2 łyżki rumu
- Galaretka jabłkowa
- 3 szklanki gorącej wody
- 2 opakowania galaretki agrestowej
- 5 dużych jabłek
- Kokosowa pierzynka:
- 100 g kokosu
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę, dodajemy stopniowo cukier. Na końcu dodajemy po jednym żółtku. Maki przesiewamy i dodajemy do ciasta mieszając łyżką. Na końcu wlewamy olej wymieszany z wodą. Ciasto wylewamy na średnią blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy do zezłocenia się skórki ciasta w temp. 180 stopni (około 20 -25 min). Studzimy.
- 2 2 szklanki mleka zagotowujemy. W 100 ml zimnego rozprowadzamy budyń oraz mąkę i cukier. Wlewamy do gotującego się mleka. Budyń studzimy. Miękkie masło miksujemy i dodajemy rum, a następnie po łyżce budyniu. Na przestudzony biskopt wykładamy 2/3 masy.
- 3 Galaretki rozpuszczamy w gorącej wodzie. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Dodajemy do galaretki i całość studzimy. Wystudzoną, tężejącą galaretkę wykładamy

na biszkopt posmarowany kremem. Wstawiamy do lodówki do stężenia, a następnie smarujemy reszką kremu.

- 4 Masło rozpuszczamy w rondelku, dodajemy cukier. Gdy ten się rozpuści dodajemy stopniowo kokos i prażymy na niewielkim ogniu do zezłocenia (co chwilę mieszamy). Studzimy i wkładamy na wierzch ciasta. Przed podaniem chłodzimy.

Twoje notatki do przepisu: