

Ciasto z kremem :)



Autor: **ziembulka**
Przepisów: **69** Ocena: **1321**

 5-6 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- biszkopt :
- 6 jajek [oddzielone białka i żółtka]
- 6 łyżek cukru
- 6 łyżki mąki zwykłej
- 3 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 1 płaska niepełna łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa I
- 500 ml kremówki
- 3 łyżeczki żelatyny [namoczyć w 1/3 szkl wody podgrzać i ostudzić]
- 100 gram Nutelli
- Masa II
- 350 ml kremówki
- 250 g serka mascarpone
- 1 i 1/2 łyżeczki żelatyny [namoczyć w 1/4 szkl wody podgrzać i ostudzić]
- Polewa czekoladowa:
- 100 g margaryny
- 4 łyżki cukru
- 3 łyżki kakao [gorzkiego]
- 2 łyżki mleka
- + 1/4 tabliczki czekolady gorzkiej do starcia na wierzch

Sposób przygotowania:

- 1 Ubić białka na sztywną pianę. Żółtka utrzeć z cukrem i kawą. Połączyć razem i dosypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Wymieszać drewnianą łyżką. Piec ok 18 minut w 175 st. Ostudzić przekroić na 2 cienkie placki. [jeśli wolimy możemy podzielić składniki na pół i upiec na dwa razy].
- 2 Masa I
Schłodzoną śmietankę wlać do wysokiego naczynia i dodać Nutellę. Miksować aż do uzyskania gęstego kremu. Przygotować żelatynę. Zwolnić mikser na najniższe obroty dolać żelatynę i zmiksować do połączenia i szybko wyłożyć na biszkopt.
Masa II
Kremówkę ubić na sztywno. Zmniejszyć obroty miksera do minimum i dokładać po łyżce serka. Dodać płynną żelatynę, zmiksować do połączenia składników i wyłożyć na masę I.

Przykryć drugim blatem.

- 3 Do rondelka wrzucić składniki na polewę oprócz mleka. Gotować do połączenia się składników ciągle mieszając. Na koniec dodać mleko zagotować i zdjąć z kuchenki. Ostudzić mieszając od czasu do czasu. Wylać na ciasto i zetrzeć czekoladę. Włożyć do lodówki na 3 godzinki. smacznego!

P.S JEŚLI NIE LUBIMY KAWY TO DO BISZKOPTU JEJ NIE DODAJEMY CIASTO TEŻ WYJDZIE PYSZNE:)

Twoje notatki do przepisu: