

Kopiec Kreta Deluxe



Autor: **kasiagie**
Przepisów: **81** Ocena: **1993**

> 6 os.
 > 60 min
 łatwe
 przystępne



Składniki:

- BISKOPT KAKAOWY: 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1/2 szklanki mąki tortowej
- 1/2 szklanki kakao
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- szczypta soli
- MASA KAWOWA: 500 g serka mascarpone
- 250 ml śmietanki 30%
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczone w 1 łyżce wody
- 4 łyżki cukru pudru
- BITA ŚMIETANA: 500 ml śmietanki 30%
- 2 śmietan-fixy
- 2 łyżki cukru pudru
- DODATKOWO: 6 bananów
- sok z cytryny
- 100 g czekolady mleczno-białej
- poncz do nasączenia biszkopta: ja użyłam likieru kawowego rozcieńczonego w szklance pół na pół z wodą. W wersji bezalkoholowej m

Sposób przygotowania:

- 1 Przy biszkopcie należy pamiętać o tym, by jajka miały temperaturę pokojową. Następnie ubić białka na sztywno z odrobiną soli. Kiedy piana będzie dobrze ubita, dodajemy cukier. Kiedy piana z cukrem będzie lśniąca, dodajemy po jednym żółtku, cały czas miksując. Następnie mąkę, kakao i mąkę ziemniaczaną przesiać przez sitko i miksować na najniższych obrotach, lub wymieszać szpatułką.

Dno blachy wyłożyć papierem do pieczenia i wylać masę na biszkopt. Pieczemy około 30-40 min w 180 stopniach (grzałki góra-dół), do tak zwanego 'suchego patyczka'. Następnie ciasto wyciągnąć z piekarnika i rzucić blaszką z biszkopciem 2-3 razy na ziemię z wysokości około 50 cm – dzięki temu biszkopt nie opadnie. Ciasto wystudzić, skroić wierzch, bo będzie nam jeszcze potrzebny. Zimny biszkopt nasaczyć ponczem i ułożyć przecięte wzdłuż banany. Skropić je sokiem z cytryny, by nie ściemniały.



2 MASA KAWOWA:

Zarówno śmietana, jak i serek mascarpone powinny być dobrze schłodzone. Zaczynamy od ubicia śmietanki. Do lekko ubitej śmietanki dodajemy cukier puder i następnie po łyżce ser mascarpone. Kiedy masa będzie gęsta, dodajemy esencję kawową. Wszystko razem krótko miksujemy.

Masę wykładamy na biskopt z bananami. Wierzch wyrównać. Na masę kruszymy część biskopta, który skroiliśmy wcześniej i posypujemy połową starej czekolady. Wszystko delikatnie dociskamy w masę.



3 BITA ŚMIETANA:

Ubijamy śmietanę, a przed końcem ubijania dodajemy cukier puder wymieszany ze śmietan-fixami. Ubitą śmietanę wykładamy na masę kawową, na którą wcześniej pokruszyliśmy ciasto i czekoladę. Masę śmietankową wyrównujemy. Ponownie posypujemy ją okruchami biskoptu i resztą startej czekolady.

Ciasto należy przed podaniem schłodzić przynajmniej 3-4 godziny, a najlepiej wstawić do lodówki na całą noc.



Twoje notatki do przepisu: