

Łabędzi puch



Autor: **DomoweTorty**
Przepisów: **40** Ocena: **1217**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT:**
- 6 jajek
- szklanka mąki pszennej
- 6 łyżek mąki ziemniaczanej
- 3/4 szk. cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- **KREM:**
- 100 g. wiórków kokosowych
- 2 bułki np. kajzerki
- 750ml. mleka
- 1/2 szklanki cukru
- cukier waniliowy (1 opakowanie - 16g.)
- 200 g. margaryny do wypieków
- **POSYPKA:**
- 1 łyżka margaryny
- 100g. wiórków kokosowych
- 1/2 szklanki cukru
- **DODATKOWO:**
- Słoik dżemu 450g. z czarnej porzeczki lub malinowego
- **DO NASĄCZANIA BISZKOPTU:**
- Słaba, posłodzona jedną łyżeczką cukru herbata, lub 3/4 szk. przegotowanej wody z dodatkiem 3 łyżek likieru kokosowego.

Sposób przygotowania:

1 BISZKOPT:

Dno blachy [standardowa blacha do pieczenia, wymiary 25 na 36 cm.] smarujemy masłem i opruszamy bułką tartą lub kaszą manną.

Wymieszaną z proszkiem do pieczenia mąkę przesiewamy.

Oddzielamy żółtka od białek.

Białka ubijamy ze szczyptą soli, na bardzo gęstą pianę.

W oddzielnym naczyniu ubijamy żółtka, z cukrem, aż do powstania żółtej kremowej

konsystencji.

Do masy, powstałej z ubitych żółtek, dodajemy przesianą mąkę (pszenną, ziemniaczaną) z proszkiem do pieczenia i pięć łyżek ubitej piany z białek (białka dla zmiękczenia masy, aby dała się ona łatwo wymieszać). Mieszamy dokładnie mikserem. Gdy uzyskamy już jednolitą masę, dodajemy do niej pozostałą pianę z białek i delikatnie, za pomocą łopatkki (na tym etapie nie używamy już miksera!) mieszamy, aż do uzyskania jednolitej masy.

Naszą biszkoptową masę przekładamy do blachy.

Wkładamy do nagrzanego do 170°C piekarnika [funkcja pieczenia: góra/dół] .

Pieczemy 35 do 45min, do tak zwanego suchego patyczka.

- 2 Aby biszkopt nie opadł, po wyjęciu z piekarnika, należy zrzucić go z wysokości ok 50 cm. [Naprawdę nie bójcie się tego sprawdzonego triku. Śmiało upuście tortownicę z wysokości kolan – a gorące powietrze uwolni się i nie zaśmie biszkoptu do środka!] Upieczony biszkopt odstawiamy do wystygnięcia.



- 3 Następnie, delikatnie okrajamy boki i wyjmujemy biszkopt z blachy. (Po przechyleniu blachy do góry nogami, okrojony biszkopt powinien sam odcepić się od dna blaszki).



- 4 KREM:

Bułki namaczamy w szklance mleka.

Gdy już dobrze namokną, rozdrabniamy dokładnie widelcem i dodajemy wiórki kokosowe. Pozostałe mleko zagotowujemy z cukrem i cukrem waniliowym. Do gotującego się mleka, dodajemy masę kokosowo-bułkową. Gotujemy na małym ogniu, ok 3 min., cały czas mieszając. Ugotowaną masę odstawiamy do wystygnięcia.



- 5 Margarynę kroimy na kilka mniejszych kawałków. Mieszamy masę mikserem, dodając po jednym kawałku margaryny.



- 6 PRZEKŁADANIE CIASTA:

Biskopt kroimy na dwie równe części.

Wyrównujemy nożem nierówności, a biskoptowe ścinki odkładamy na talerzyk, bo później jeszcze je wykorzystamy.

(Im ładniej wyrównany biskopt, tym bardziej profesjonalnie prezentuje się ciasto!)



- 7 Jeden z biszkoptowych blatów układamy na dnie blachy. Biszkopt nasączamy, wykładamy na niego cały dżem, który równomiernie rozprowadzamy.



- 8 Na warstwę dżemu, wykładamy połowę kremu.



- 9 Przykrywamy drugim biszkoptowym blatem. Ewentualne luki między biszkoptem a blachą, wyrównujemy, wypełniając je ścinkami biszkoptu.

Biskopt nasączamy.



- 10 Na biskopcie rozprowadzamy pozostałą część kremu.



- 11 Przygotowujemy posypkę:
W garnuszku lub na patelni, rozpuszczamy margarynę. Dodajemy do niej wiórki i cukier.
Podsmażamy, aż nabierze złotego koloru.



12 Posypkę wyładamy równomiernie na górę ciasta.

Gotowe ciasto wstawiamy do lodówki przynajmniej na 3 godz.

Przechowujemy w lodówce.

SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: