

słonecznik

Autor: **kibi87**Przepisów: **53** Ocena: **1076**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 6
- Mąka pszenna, pół szklanki
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- kakao, 3 łyżki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- sól, szczypta
- masa kajmakowa, 1 puszka
- masło, pół kostki
- słonecznik łuskany, 15 dkg
- cukier brązowy, 3 łyżki + 2 łyżki wody
- gorzka czekolada, 100 g
- filizanka zaparzonej kawy
- cukier kryształ, 1 szkl

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Żółtka jaj oddzielić od białek. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, pod koniec ubijania dodać cukier kryształ i ubijać jeszcze chwilę. Rozbełtać żółtka, przy pomocy szpatułki lub drewnianej łyżki wymieszać delikatnie żółtka z pianą z białek.
- 2 Wymieszać mąki, kakao z proszkiem i powoli dodawać do masy jajecznej. Wyłożyć do blachy, tortownicy itp. Piec 25-30 min w 180stopni, ja piekę bez termoobiegu, grzałka dolna i górna. Po upieczeniu wyciągnąć ciasto z piekarnika i rzucić z wysokości 50 cm, można dla pewności zrobić to dwa razy :).
- 3 Masło utrzeć na puch, dodawać po jednej łyżce masy kajmakowej. Czekoladę pokroić w grubszą kostkę. Posiekaną czekoladę dodać do masy, wymieszać szpatułką, wstawić na 15 min do lodówki. Na patelnię wsypać cukier brązowy podgrzać, wlać 2 łyżki wody, rozpuścić, dodać słonecznik i wymieszać. Na blachę wyłożyć papier do pieczenia, wysypać słonecznik równomiernie. Wstawić do piekarnika na jakieś 10-12 min około 180stopni. Wyciągnąć i ostudzić.
- 4 Biskopta przekroić wzdłuż, pierwszą część nasączyć kawą. Wyjąć masę z lodówki, połową posmarować biskopta, posypać częścią upieczonego słonecznika, przykryć drugą częścią ciasta, posmarować masą i posypać słonecznikiem. Dla dekoracji można zetrzeć kostkę czekolady.

Twoje notatki do przepisu: