

## Ciasto Flamengo



### KATARZYNA59



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Biszkopt ciemny:

<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>cukier</b>	0.5 szklanki
<b>mąka</b>	0.75 szklanki
<b>olej</b>	4 łyżki
<b>kakao</b>	1.5 łyżki
<b>ocet</b>	0.5 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	0.5 łyżki

### Biszkopt jasny:

<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>cukier</b>	0.3 szklanki
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>mąka</b>	0.75 szklanki
<b>ocet</b>	0.5 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczki

### Masa budyniowa:

<b>mleko</b>	500 mililitrów
<b>budyń waniliowy</b>	2 opakowania
<b>cukier waniliowy</b>	1 opakowanie
<b>cukier puder</b>	4 łyżki

<b>masło</b>	200 gramów
<b>spirytus</b>	50 mililitrów

**Dodatkowo:**

<b>masa krówkowa</b>	1 puszka
<b>herbatniki</b>	1 opakowanie
<b>likier kawowy</b>	200 mililitrów
<b>kakao</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biszkopt ciemny: Białka ubijam na sztywną pianę. Nie przerywając ubijania dodaję żółtka oraz cukier. Następnie dodaję olej, mąkę, ocet oraz kakao i proszek do pieczenia. Ciasto przelewam na blaszkę o wymiarach 24cm x 24cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Biszkopt piekę około 25 minut w temperaturze 170 stopni. Upieczony biszkopt nasączam likierem czekoladowym.
2. Biszkopt jasny: Białka ubijam na sztywno. Nie przestając ubijać dodaję kolejno cukier, żółtka, olej, mąkę, ocet oraz proszek do pieczenia. Ciasto przekładam na blaszkę, wyłożoną papierem do pieczenia. Piekę około 20 minut w temperaturze 170 stopni.
3. Masa budyniowa: Z mleka odlewam 200 ml. Pozostałe mleko gotuję razem z cukrem waniliowym. W odlanym mleku mieszam proszek budyniowy. Masę wlewam do gotującego się mleka. Mieszam i gotuję 2 minuty. Budyń odstawiam do przestudzenia. Maso razem z cukrem pudrem ucieram na puszystą masę. Dodaję zimny budyń. Ucieram. Na końcu dodaję spirytus. Wszystko razem ucieram.
4. Na biszkopt ciemny wykładam masę budyniową. Wyrównuję. Na masie układam biszkopt jasny. Biszkopt smakuję masą kajmakową. Na masie układam herbatniki. Wierzch ciasta oprószam kakao. Gotowe ciasto wstawiam na godzinę do lodówki.