

Ciasto góra lodowa



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

jajko	5 szt
cukier	1 szkl
mąka pszenna	1 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kakao	2 łyżki

Poncz

wrzątek	szkl
kawa rozpuszczalna	2 łyżki

Masa budyniowa

mleko	2 szkl
żółtko jajek	2 szt
cukier	3/4 szkl
cukier waniliowy	1 torebka
mąka pszenna	2 łyżki
budyń śmietankowy	2 czubate łyżki
masło	200 g

Masa z mleka w proszku

mleko w proszku	2 szklanki+ 2 łyżki
-----------------	---------------------

masło	250 g
cukier	1/2 szkl
woda	1/2 szkl
kakao	2 łyżki
biszkopty okrągłe	120 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Białka oddzielamy od żółtek, białka ubijamy na sztywną pianę dodajemy żółtka i ciągle ubijając pomału dodajemy cukier i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz kakao.
- KROK 2** Ciasto wylewamy na blachę wyścieloną papierem do pieczenia o wymiarach 36x24 i pieczemy 25 min w temperaturze 180C.
- KROK 3** Ciasto studzimy, ściągamy papier i kroimy na pół. Kawę rozpuszczalną rozpuszczamy we wrzątku i odstawiamy do ostudzenia. Każdy blat ciasta nasączamy kawą
- KROK 4** Krem budyniowy: Żółtka ucieramy z cukrem i cukrem waniliowym na gładką masę. Do masy dodajemy mąkę, budyń i 1/2 szklanki mleka. Pozostałą część mleka zagotowujemy i pomału wlewamy masę jajeczną, często mieszamy i gotujemy budyń. Budyń odstawiamy do ostygnięcia. Masło ucieramy na puch i stopniowo dodajemy zimny budyń aż do połączenia się składników. Masa z mleka w proszku:
- KROK 5** Masło gotujemy z wodą i cukrem i zostawiamy do przestygnięcia. Do ostudzonej masy dodajemy mleko w proszku i miksujemy. Masę dzielimy na połowę, do jednej części dodajemy kakao, do drugiej jeszcze dwie łyżki mleka w proszku.
- KROK 6** . Na jeden blat ciasta wykładamy połowę masy budyniowej i przykrywamy drugim blatem biszkopta. Na biszkopt wykładamy pozostałą masę budyniową układamy przekrojone na pół biszkopty.
- KROK 7** Masy z mleka w proszku na przemian wlewamy łyżką między biszkopty. Ciasto wstawiamy do lodówki aby stężało. Masa będzie dość płynna, ale trzeba szybko oblewać nią wierzch, bo szybko tężeje.