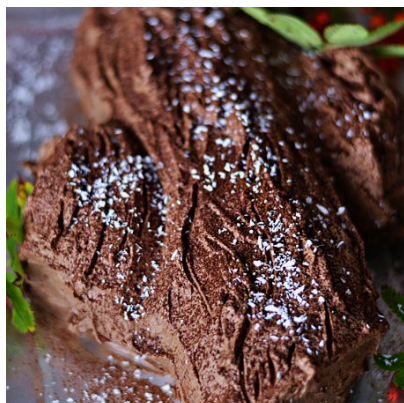


## CIASTO "KŁODA DRZEWA"



### PAULETTE17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### CIASTO (blacha z piekarnika)

jaja	4 szt.
mąka	100 gram
cukier	100 gram
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	3 łyżki
masło miękkie	3 łyżki
mleko	3 łyżki
cukier waniliowy	1 op. ( u mnie cynamonowy)

### KREM

serek mascarpone	300 gram
śmietana kremówka	250 ml.
cukier	2 łyżki

### GANACHE

czekolada gorzka	100 gram
czekolada mleczna	100 gram
śmietana kremówka	250 ml.

### DODATKOWO

wiórki kokosowe	do oprószenia
-----------------	---------------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1      CIASTO: Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę
- KROK 2      Żółtka zmiksować z masłem, mlekiem i cukrami na puszystą masę.
- KROK 3      Dodać przesianą mąkę, proszek i kakao. Zmiksować.
- KROK 4      Stopniowo dodawać ubite białka. Mieszać szpatułką, aż masa będzie jednolita.
- KROK 5      Blachę wysmarować masłem i wyłożyć pergamin. Wylać ciasto i równomiernie rozprowadzić. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 165 stopni na 10 min. ( Wierzch nie może się przypiec, bo zacznie pękać podczas rolowania. )
- KROK 6      Jeszcze ciepłe ciasto wyłożyć na ściereczkę z pergaminem do góry. Ściągnąć delikatnie pergamin i zwinąć roladę razem ze ściereczką. Odstawić do ostygnięcia.
- KROK 7      KREM: Śmietaną kremówkę ubić na sztywno z cukrem. Dodać mascarpone i ponownie zmiksować aż masa stanie się gęstsza. Gotowy krem wyłożyć na rozwinięte ciasto. Ponownie zwijamy roladę, ale już bez ściereki.
- KROK 8      Z każdej strony odcinamy z ukosa kawałki ciasta ( po obu stronach musi być ten sam kąt). Kawałki przykładamy do rolady.  
GANACHE: Śmietaną kremówkę podgrzać w rondelku. Dodać kawałki czekolady i mieszać, aż całkowicie się rozpuści. Odstawić do całkowitego schłodzenia. Następnie ubić mikserem na sztywno. Gotowym kremem dekorujemy nasze ciasto. Widelcem zrobić faliste znaki drzewa. Całość posypać kakao i wiórkami kokosowymi lub cukrem pudrem.