

ciasto kubanka



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt

jajko	3 jajka
mąka pszenna	3/4 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
kakao	2 łyżeczki
olej	3 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cukier	3/4 szklanki

krem

mleko	0,75 litra
budyń śmietankowy	2 opakowania
krem czekoladowy	2 łyżki
masło	200 gram

dodatkowo

herbatniki	12 sztuk
herbatniki	12 sztuk
dżem porzeczkowy	1 słoik

wierzch

śmietana 30%	300 mililitrów
--------------	----------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** biskopt:
Białka ubijamy na sztywno z cukrem, następnie dodajemy po 1 żółtku i ucieramy do połączenia z białkiem. Dodajemy olej. Do masy przesiewamy obydwie mąki oraz proszek i kakao, mieszamy delikatnie łyżką.
Masę wylewamy do formy 20x30 cm wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika 170 stopni na około 20 minut. Biskopt studzimy.
- KROK 2** krem:
Na mleku gotujemy gęsty budyń. Budyń studzimy. Ostudzony budyń miksujemy z masłem w temperaturze pokojowej oraz 2 łyżkami kremu czekoladowego typu Nutella.
- KROK 3** wierzch:
Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem i opcjonalnie fix-em do śmietany
- KROK 4** Wykonanie:
Na ostudzony biskopt wykładamy krem budyniowy, przykrywamy jasnymi herbatnikami. Herbatniki smarujemy warstwą dżemu z czarnej porzeczki, przykrywamy ciemnymi herbatnikami, Na ciemnych herbatnikach układamy bitą śmietanę i posypujemy lekko kakao.