

Ciasto latte macchiato



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	5 sztuka
cukier	3/4 szklanka
cukier waniliowy	2 łyżeczka
mąka pszenna	1/2 szklanka
mąka ziemniaczana	3 łyżka
kakao	3 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1 szczypta

Krem

serek homogenizowany waniliowy	450 gram
śmietana 30%	330 mililitr
cukier puder	2 łyżka
ekstrakt waniliowy	2 łyżeczka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
woda ciepła	1/4 szklanka

Do nasączenia

zaparzona mocna kawa	250 mililitr
wódka	2 łyżka

Dodatkowo**biszkopty okrągłe** 280 gram**kakao** 3 łyżka**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA**

Biszkopt: Mąki, proszek do pieczenia i kakao przesiać. Białka oddzielić od żółtek. Do białek dodać szczyptę soli. Ubijać do białości na wolnych obrotach stopniowo dosypując cukier i cukier waniliowy. Kiedy piana będzie sztywna dodawać po 1 żółtku cały czas miksując. Do ubitej masy jajecznej dodać 1/3 mąki z kakao i delikatnie wymieszać łyżką. Dodać pozostałą porcję mąki, wymieszać. Blaszkę (36x25 cm) wyłożyć papierem do pieczenia i przelać ciasto, wygładzić wierzch. Biszkopt wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec ok. 30 minut lub do suchego patyczka. Biszkopt całkowicie wystudzić i przekroić na dwie części.

Krem: Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie, odstawić do przestudzenia. Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno z cukrem pudrem i ekstraktem z wanilii. Do ubitej śmietany dodać serki homogenizowane. Krótco zmiksować na wolnych obrotach. Łyżkę kremu wymieszać z żelatyną. Żelatynę dodać do kremu i zmiksować do połączenia się składników. Masę wstawić do lodówki do lekkiego stężenia. Zaparzoną mocną kawę wystudzić i dodać wódkę.

Pierwszy blat biszkoptu nasączyć kawą, wyłożyć 1/2 masy, na masę ułożyć biszkopty. Biszkopty (za pomocą pędzelka) nasączyć naparem kawy i posypać gorzkim kakao. Położyć biszkopt, nasączyć go kawą, dodać pozostałą część masy i biszkopty nasączone kawą. Posypać gorzkim kakao. Ciasto wstawić do lodówki na całą noc lub przynajmniej na kilka godzin.