

Ciasto Wuzetka



BARBARA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto

masło	1 kostka
jaja	5 sztuk
mąka pszenna	1,5 szkl
woda	3 łyżki
kakao	3 łyżki
cukier puder	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	2 płaskie łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1 płaska łyżeczka

Na masę

śmietana 30%	0,5 litra
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
cukier waniliowy	1 opakowanie
cukier puder	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy ciasto:
- Masło,kakao,wodę i cukier umieszczamy w rondelku i roztopiamy na średnim ogniu,gotujemy 5 min.
- Odstawiamy do ostudzenia.
- KROK 2 Po wystudzeniu masy czekoladowej miksujemy ją z żółtkami,dodajemy mąkę,sodę i proszek do pieczenia.Z białek jaj ubijamy pianę na sztywno i i delikatnie mieszamy z ciastem.
- Wylewamy ciasto na formę wyłożoną papierem do pieczenia,wyrównujemy i pieczemy w 180 stopniach do efektu "suchego patyczka"
- Odstawiamy ciasto do wystudzenia.
- KROK 3 Namaczamy żelatynę w 3-4 łyżkach zimnej wody,odstawiamy do napęcznienia a następnie rozpuszczamy w 4-5 łyżkach gorącej wody.
- Dobrze schłodzoną śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem i cukrem waniliowym.Dodajemy przestudzoną żelatynę i dobrze wszystko razem miksujemy.
- KROK 4 Przygotowanym kremem przekładamy przekrojone,wystudzone ciasto.
- Całość polewamy polewą czekoladową lub posypujemy cukrem pudrem.
- Odstawiamy do schłodzenia na minimum 2 godziny.