

Jagodowa kubanka



VIOLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

mąka tortowa	1 szklanka
cukier	1 szklanka
jajko	5 sztuk
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
olej	1 łyżka

Krem

mleko	2 szklanki
żółtko jajek	2
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka pszenna	3 łyżki
nutella	3 łyżki
kawa rozpuszczalna	1 łyżka
cukier	2 łyżki
masło	200 g

Bitą śmietana

śmietana kremowa 30%	500 ml
śmietan fix	2 torebki
cukier puder	3 łyżki
woda	1/4 szklanki

Żelatyna wieprzowa Prymat 1 łyżka

Dodatkowo

dżem 1 słoik
herbatniki pełnoziarniste 18 sztuk
herbatniki 18 sztuk

Dekoracja

biała czekolada 1/2 tabliczki
kawa rozpuszczalna 5 - 6 łyżek
listki melisy
jagody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka z cukrem ubić na puszystą masę. Do masy dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wymieszać na średnich obrotach miksera. Na koniec dodać olej – wymieszać. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką blaszki (23x35), wstawić do nagrzanego do 170 stopni piekarnika i piec około 35 minut. Wystudzić.

Przygotować krem.

Żółtka, dwa rodzaje mąki, cukier i 1 szklankę mleka dokładnie zmiksować. Pozostałe mleko zagotować. Do gotującego się mleka wlać cienkim strumieniem przygotowaną mieszankę i ugotować budyń (energicznie mieszać – nie mogą powstać grudki). Budyń wystudzić.

Miękkie masło i budyń utrzeć na puszysty krem. Pod koniec ucierania dodać nutellę oraz kawę rozpuszczalną – ucierać do czasu połączenia się składników.

Przygotować bitą śmietaną:

Sok podgrzać ale nie zagotowywać. W gorącym soku rozpuścić żelatynę i przestudzić.

Dobrze schłodzoną kremówkę ubić razem z cukrem pudrem i śmietanami fix . Pod koniec ubijania dodać rozpuszczoną w wodzie (soku jagodowym) żelatynę i jeszcze chwilę ubijać.

Krem wyłożyć na biszkopt i wyrównać. Na kremie ułożyć jasne herbatniki i posmarować je dżemem jagodowym. Na dżem wyłożyć ciemne herbatniki, a na nie bitą śmietaną i wyrównać.

Ciasto schłodzić w lodówce przez kilka godzin.

Przed podaniem wierzch ciasta posypać kawą rozpuszczalną i udekorować wiórkami białej czekolady, listkami melisy oraz świeżymi lub mrożonymi jagodami.