

Torcikowe serduszka walentynkowe



ELKA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------|--------------|
| mleko 3,2% | 1/2 szkl. |
| cukier | 1 szkl. |
| jajka | 4 szt |
| kakao | 4 łyżki |
| margaryna | 250 g |
| mąka pszenna | 2 szkl. |
| proszek do pieczenia | 1 łyżka |
| jajka | 4 szt |
| cukier | 3/4 szkl. |
| mąka tortowa | 3/4 szkl. |
| mąka ziemniaczana | 1/2 szkl. |
| proszek do pieczenia | 1 łyżeczka |
| barwnik czerwony | kilka kropel |
| galaretka truskawkowa | 1 szt |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serduszką wykonałam z czekoladowego "murzynkowego" ciasta i różowego biszkoptu. Przełożone są masą budyniową, boki obsypałam okruszkami murzynka a na wierzchu polałam galaretką.

Ciasto murzynek:

1/2 szkl. mleka
1 szkl. cukru
4 jajka
4 łyżki kakao
250 g margaryny (użyłam Kasieę)
2 szkl. mąki pszennej
1 łyżka proszku do pieczenia

W garnku roztopić margarynę, dodać cukier, mleko i kakao. Podgrzewać i mieszać do momentu roztopienia się cukru (nie gotować). Odstawić do wystudzenia. Następnie dodać żółtka i miksując dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem. Na koniec dodać pianę z ubitych białek i delikatnie wymieszać. Ciasto przelać do wysmarowanej formy (blaszka 20/25 cm) i piec ok. 45 minut w temp. 180 stopni.

Wystudzić i przeciąć je na cienkie warstwy z których wyciąć foremką serduszka.

Różowy biszkopt:

4 jajka
3/4 szkl. cukru
3/4 szkl. mąki tortowej
1/2 szkl. mączki ziemniaczanej
1 łyżka proszku do pieczenia
kilka kropel czerwonego barwnika

Mąkę tortową, mączkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia mieszamy razem i przesiewamy przez sito. Białka oddzielamy od żółtek do osobnej miseczki, dodajemy cukier i ubijamy na sztywną pianę, po czym dodajemy po jednym żółtku cały czas miksując, dodajemy również kilka kropel barwnika. Do masy stopniowo przesiewamy mieszkankę mączną powoli i delikatnie mieszając tylko za pomocą łopatkki.

Gotowe ciasto przelewamy na blaszkę (25/33 cm) wyłożonej (tylko na dno) papierem do pieczenia. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 100 stopni, podkręcamy temperaturę do 180 stopni i pieczemy 30 minut bez używania termoobiegu.

Studzimy, przecinamy na dwa cienkie placki i wycinamy foremką serduszka.

Krem budyniowy:

500 ml mleka
3 łyżki mąki pszennej
2 łyżki mączki ziemniaczanej
3 łyżki cukru
1 cukier migdałowy
2 żółtka
250 g margaryny lub masła

Odlać 1/2 szklanki od przygotowanej ilości mleka i wymieszać z mąką pszenną, mąką ziemniaczaną, cukrem migdałowym oraz żółtkami. Pozostałą ilość mleka zagotować. Do gotującego się mleka dolać mleko ze składnikami masy budyniowej. Wymieszać, poczekać aż zgęstnieje. Odstawić do ostygnięcia. Zmiksować masło, powoli dodając do masła masę budyniową.

Przygotowanie serduszek:

Sklejać smarując kremem na przemian serduszka: różowe, ciemne, różowe lub ciemne, różowe, ciemne. Każde serduszko ma mieć 3 warstwy ciasta i 2 warstwy kremu. Boki posmarować kremem i obtoczyć w ciemnych okruszkach. Na górze serduszek wycisnąć z kremu za pomocą rękawa cukierniczego ozdobny rancik, środek zalać tężejącą galaretką. Przyozdobić perełkami.