

## Wilgotne usta Zośki



### VIOLCIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto

<b>mąka tortowa</b>	250 g
<b>margaryna</b>	250 g
<b>mleko</b>	100 ml
<b>cukier</b>	100 g
<b>kakao</b>	3 łyżki
<b>jajko</b>	6 sztuk
<b>proszek do pieczenia</b>	3 łyżeczki
<b>sól</b>	szczypta

### Krem

<b>masło</b>	250 g
<b>mleko</b>	330 ml
<b>cukier</b>	50 g
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżka
<b>żółtko jajek</b>	4
<b>cukier waniliowy</b>	1 torebka

### Dodatkowo

<b>biszkopty okrągłe</b>	220 g
<b>dżem wiśniowy</b>	1,5 słoika

<b>galaretka wiśniowa</b>	1 torebka
<b>woda</b>	2 - 3 łyżki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Błazkę posmarować tłuszczem i dokładnie wyłożyć papierem do pieczenia.

Biszkopty posmarować dżemem, złożyć, docisnąć i układać ciasto na dnie blaszki w rzędach jeden przy drugim.

Przygotować ciasto. Kakao, margarynę, cukier i mleko włożyć do garnka, zagotować, zmniejszyć ogień i jeszcze chwilę gotować mieszając (2 - 3 minuty, w masie nie może być grudek kakao). Zestawić z ognia do wystudzenia.

Do zimnej masy dodać 1 całe jajo, 5 żółtek, mąkę i proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszać. Białka ubić z dodatkiem soli na sztywną pianę, dodać do ciasta i delikatnie wymieszać. Ciasto ostrożnie wykładamy na ułożone w blaszce biszkopty, tak aby ich nie poprzesuwać.

Błazkę z ciastem wstawiamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika, pieczemy 35 - 40 minut (do suchego patyczka) i studzimy. Wierzch ciasta smarujemy resztą dżemu, rozrobionego z przegotowaną wodą (dżem wsiąknie w ciasto, przez co stanie się ono wilgotne).

W międzyczasie przygotowujemy galaretkę i krem.

Galaretkę rozrabiamy w 400 - 450 ml gorącej wody i odstawiamy do wystudzenia (nie może jednak całkowicie stężeć).

Do garnuszka wlewamy 100 ml mleka, dodajemy mąkę pszenną i ziemniaczaną, żółtka, cukier, cukier waniliowy - wszystko dokładnie ze sobą łączymy (ja roztrzepuje pojedynczą końcówką miksera). Resztę mleka wlewamy do większego garnka, zagotowujemy i wlewamy do niego cienkim strumieniem przygotowaną masę, stale mieszając gotujemy budyń. Odstawiamy do całkowitego wystudzenia.

Masło dokładnie rozcieramy w makutrze, systematycznie dodajemy po łyżce budyniu, stale ucierając aż masa stanie się całkowicie gładka.

Połowę kremu wykładamy na posmarowane dżemem ciasto (nie wygładzamy go), następnie tężejącą galaretkę. Wstawiamy do lodówki. Gdy galaretka całkowicie stężeje, kładziemy na niej resztę kremu i polewamy polewą (ciasto można dodatkowo udekorować świeżymi owocami). Ciasto najlepiej smakuje na drugi dzień.