

Mała czarna z cukrem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3/4 szklanki
mąka ziemniaczana	0,5 szklanki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
cukier	1/3 szklanki
kakao	2 łyżki
sól	szczypta
jajko	4 sztuki
	MASA
masło	200 g
cukier puder	0,5 sztuk
aromat rumowy	1 sztuka
	MASA LUKROWA
cukier puder	5 szklanek
białko	1 sztuka
cukier puder	1 szklanka
Żelatyna wieprzowa Prymat	
woda	70 (wrząca)
glukoza	5 łyżeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

POLEWA CZEKOLADOWA:

30 g margaryny

6 łyżek kakao

2 łyżki mleka

Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywno z dodatkiem soli. Pod koniec ubijania dodać cukier, a następnie żółtka i chwilę miksować. Mąki, proszek do pieczenia oraz kakao przesiać a następnie delikatnie wymieszać z masą jajeczną. Gotowe ciasto wylać do mini obręczy tortowych o średnicy ok 10 cm. Piec ok 20 min w temp. 180°C. Upieczone, ostudzone, przekroić na 2 części. (Jeżeli ciasto urosło nam tzw muffinka tworząc grzybka - ścinamy wierzch, tak by wyrównać). Miękkie masło miksujemy na puch, dodając cukier puder, a na końcu aromat. Gotowe schładzamy w lodówce. Schłodzoną masą przekładamy biszkopt, oraz smarujemy boki. Do wrzącej wody wsypujemy żelatynę i mieszamy, by się rozpuściła. Gdy się rozpuści dodajemy glukozę i ponownie mieszamy. Szklankę cukru pudru wysypujemy na wysmarowany olejem blat i dodajemy po łyżeczce wcześniej przygotowanej wody. Zagniatamy, dosypując i dolewając po łyżeczce wody. Gotowa masa powinna być elastyczna i gładka. Ja zazwyczaj zagniataam ok 30-45 min. Gotową masę rozwałkowujemy, a następnie wycinamy paski na wysokość ciasta u mnie 12 cm + 1 cm by wlać polewę. Takim paskiem owijamy ciasto lekko dociskając i naciągając masę tak by ładnie pokryła boki ciasta, tworząc filiżankę. Kiedy już mamy gotowe wszystkie filiżaneczki, dorabiamy uszka. Kawałek paska składamy a następnie rolujemy i tworzymy ucho filiżanki. Białko mieszamy z cukrem pudrem i takim lukrem kleimy uszko - chwilę trzymamy, by się przykleiło. Margarynę rozpuszczamy z kakao i mlekiem, ciągle mieszając aż powstanie polewa. Można dodać ciut więcej mleka w zależności od kakaa i otrzymanej konsystencji polewy. Przestudzić, w zimnej wodzie. Wlewać powoli na ciasto, tak by nie wylało się poza naszą filiżankę. Z lukru zrobić kosteczki, imitując np. cukier i wtopić w polewę. Gotowe schłodzić. Smacznego !!