

Ciasto Architekta



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6 sztuk
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	16 g
mąka ziemniaczana	0,5 szklanki
mąka tortowa	1 szklanka
sól	1 szczypta
cukier	1 szklanka
jaja	4 sztuki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	16 g
mąka ziemniaczana	0,4 szklanki
mąka tortowa	0,75 szklanki
sól	1 szczypta
cukier	0,75 szklanki
kakao	3 łyżki
mleko	1 litr
budyń waniliowy	4 opakowania
margaryna	40 dag
cukier puder	0,3 szklanki
kakao	2 łyżki
sok z cytryny	3 łyżki
serek homogenizowany	2 opakowania

galaretka truskawkowa	2 opakowania
banan	4 sztuki
polewa czekoladowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Białka jaj oddzielamy od żółtek. Żółtka ubijamy z cukrem oraz cukrem waniliowym na puszystą, białą masę. Białka jaj ubijamy ze szczyptą soli na puch. Mąki przesiewamy z proszkiem do pieczenia. Gdy masa z żółtek będzie niemal biała dodajemy białka i mąki z proszkiem i mieszamy łyżką lub miotłą. Ciasto przelewamy do dużej blaszki i pieczemy około 30 minut w temp. 180 stopni. Ciemny biszkopt pieczemy tak jak jasny, z tym, że dodajemy do mąki kakao.
- KROK 2** Po upieczeniu i wystudzeniu wykrawamy z ciasta ciemnego kółeczka przy użyciu kieliszka. Powinniśmy wyciąć ich około 18- 20. Jasny biszkopt ścinamy delikatnie na górze i układamy w blaszce. Na mleku gotujemy budyń. Odstawiamy go do przestudzenia. Margarynę miksujemy na puch, dodajemy cukier waniliowy, a następnie po łyżce zimnego budyniu. Masę dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy kakao, zaś do drugiej sok z cytryny. Na jasny biszkopt układamy masę budyniową z kakao. Następnie układamy na nią ciemny biszkopt z wyciętymi kółkami. Dociskamy.
- KROK 3** W miejsca dziurek wkładamy pokrojone w plasterki banany(plasterki wysokości otworów). Następnie układamy na ciemne ciasto masę z serków homogenizowanych. Przygotowujemy ją miksując serki homogenizowane i dodając przestudzoną i wcześniej rozpuszczoną galaretkę. Następnie w ciasto wciskamy kółka wcześniej wycięte z ciemnego ciasta i odstawiamy do stężenia. Na masę układamy masę budyniową z sokiem z cytryny. Wierz po zastygnięciu dekorujemy polewą czekoladową.
- KROK 4** Smacznego :)