

Szachownica



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO JASNE

mąka	2 szklanki
jajko	4 sztuki
cukier waniliowy	1 opakowanie
cukier	0,5 szklanki
woda	10 łyżek
olej	10 łyżek
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

CIASTO CIEMNE:

mąka	1,5 szklanki
jajko	4 sztuki
cukier waniliowy	1 opakowanie
cukier	0,5 szklanki
woda	10 łyżek
olej	10 łyżek
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
ciemne kakao	2 łyżki

KREM

mleko	750 ml
aromat rumowy	1 opakowanie
cukier	0,5 szklanki
mąka	3 łyżki

mąka ziemniaczana	3 łyżki
margaryna	250 g
polewa czekoladowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Białka oddzielamy od żółtek. Żółtka ubijamy mikserem z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, na koniec dodajemy po łyżce wody, oleju i mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia. Białka ubijamy na sztywno i dodajemy do gotowego ciasta, delikatnie mieszając. Gotowe ciasto wylewamy do formy (36x24 cm) wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok 30 min. w temp. 180°C.
Gotowe ciasto pozostawiamy do przestygnięcia. Teraz przygotowujemy drugie ciasto ciemne. Białka oddzielamy od żółtek. Żółtka ubijamy mikserem z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, na koniec dodajemy po łyżce wody, oleju i mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia i kakao. Białka ubijamy na sztywno i dodajemy do gotowego ciasta, delikatnie mieszając. Gotowe ciasto wylewamy do formy (36x24 cm) wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy ok 30 min. w temp. 180°C. Gotowe ciasto pozostawiamy do przestygnięcia.
- KROK 2** Przygotowujemy masę. 500 ml mleka wlewamy do garnka, dodajemy cukier i gotujemy. W pozostałym mleku rozrabiamy mąki oraz aromat, tak by mąka nam się rozpuściła w mleku i wlewamy wolnym strumieniem, na gotujące się mleko, ciągle mieszając, aż zgęstnieje. Gotową masę pozostawiamy do przestygnięcia. Margarynę ubijamy mikserem, dodając po łyżce kremu.
- KROK 3** Oba ciasta kroimy na kilka paseczków u mnie jest dzielone na 6. czyli każdy kawałek ciasta ma 4 cm.
- KROK 4** Teraz składamy ciasto tworząc szachownice, więc układamy ciasto jasne, smarujemy kremem, układamy ciasto ciemne i smarujemy kremem. Czynność powtarzamy. Mając na dole 4. kawałki ciasta układamy teraz na nich krem i ponownie ciasto, ale teraz zaczynamy od ciasta ciemnego. I tak składam do końca naszego ciasta.
- KROK 5** Całość polewamy polewą czekoladową deserowo - białą. Ciasto schładzamy ok 60 min. Smacznego !!