

Ciasto kakaowe z rurkami waflowymi



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	30 dag
cukier puder	20 dag
masło	15 dag
kakao ciemne	4 łyżki
jajko	4 szt
mleko	1 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masa	
mleko	1 szkl
kasza manna	2 łyżki
masło	15 dag
cukier puder	10 dag
spirytus	2 łyżki
sok z cytryny	do smaku
aromat rumowy	1 łyżeczka
polewa czekoladowa	
czekolada deserowa	20 dag
masło	5 dag
śmietana	4 łyżki
rurki waflowe z kremem czekolw	1 paczka

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao. Do miski włożyć miękkie masło, dodać cukier puder, żółtka i utrzeć na puszystą masę. Następnie ciągle ucierając dodawać stopniowo przesianą mąkę na przemian z mlekiem. Pod koniec delikatnie wmieszać sztywno ubitą pianę z białek. Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy o wymiarach 21/30 cm. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 40 minut.
- KROK 2 Na gotujące się mleko wsypać kaszę manną, ciągle mieszając, gotować przez 3-4 minuty, ostudzić. Masło z cukrem pudrem utrzeć do białości, dodając stopniowo ugotowaną zimną kaszę. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny, spirytusem i aromatem rumowym. Upieczone, ostudzone ciasto przekroić wzdłuż na 2 blaty. Na jeden blat wyłożyć połowę masy, ułożyć rurki waflowe.
- KROK 3 Przykryć pozostałą masą i przyłożyć drugim blatem ciasta. Obciążyć deseczką i odłożyć w chłodne miejsce na 1 godzinę. Czekolady połamać, włożyć do rondelka, rozpuścić w kąpieli wodnej. Dodać masło, śmietanę, dokładnie wymieszać. Następnie ciasto oblać polewą, posypać wiórkami kokosowymi.
- KROK 4 Ciasto można ozdobić według własnego uznania.