

Ciasto kukułkowe



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6 szt
mąka pszenna	1 szkl
cukier	1 szkl
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
kakao	1 łyżka
mąka pszenna	0,5 szkl
mąka ziemniaczana	0,5 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jaja	4 szt
cukier	1 szkl
poncz	
kawa rozpuszczalna	1,5 łyżki
czekolada mleczna	0,5 szt
czekolada gorzka	0,5 szt
cukier	1,5 łyżki
Masa śmietankowa	
śmietanka	330 ml
galaretka brzoskwiniowa	1 szt
Masa śnieżkowa:	
śnieżka	1 szt
galaretka kiwi	1 szt
wódka	1,5 kieliszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Biskopt ciemny:
Białka ubijamy na sztywną pianę z cukrem, dodajemy żółtka.
- KROK 2 Następnie dodajemy pozostałe składniki mieszamy i wykładamy na foremkę 25/36 i pieczemy do 30 minut w 180 stopniach. Zimny przekrawamy na pół.
- KROK 3 Biskopt jasny:
Białka ubijamy na sztywną pianę z cukrem, dodajemy żółtka.
- KROK 4 Dodajemy mąki i proszek od pieczenia. Pieczemy tak samo jak biskopt ciemny. Chłodny kroimy w kostkę.
- KROK 5 Czekolady łamiemy.
- KROK 6 Kawę zaparzamy w 0,5 szklanki wrzątku, słodzimy.
- KROK 7 Dajemy na ogień i wrzucamy do niej połamane czekolady, podgrzewamy do momentu połączenia składników. Studzimy. Do zimnej dodajemy wódkę.
- KROK 8 Masa śmietankowa: Galaretkę rozpuszczamy w 0,5 szklanki wody, odkładamy do lekkiego stężenia.
- KROK 9 Śmietankę ubijamy dodajemy tężejącą galaretkę mieszamy.
- KROK 10 Wykładamy na jedną część biskopta ciemnego.
- KROK 11 Na masę śmietankową układamy kostki biskopta jasnego.
- KROK 12 Biskopt jasny polewamy ponczem.
- KROK 13 Masa śnieżkowa:
Śnieżkę ubijamy według przepisu na opakowaniu dodajemy tężejącą galaretkę rozpuszczoną w 0,5 szklanki wody.
- KROK 14 Wykładamy na poncz.
- KROK 15 Podajemy dowolnie udekorowane.