

Wieniec z kawowa nuta



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

maki (250ml szklanka),	2 szklanki
cukru pudru	1 szklanka
żółtko jajek	4
białka (ubite na sztywno ze szczypta soli i z 3 łyżkami cukru pudru)	4
margaryny lub masła	125 g
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
cukru wanilinowego	2 łyżeczki
kawy rozpuszczalnej, rozpuszczonej w 2 łyżeczkach wrzącej wody i z łyżeczką cukru pudru	3 łyżeczki
aromat rumowy	
lukier	
mleko	1 łyżka
cukru pudru	4 łyżki
kawy rozpuszczalnej	1/2 łyżeczki
aromat waniliowy	kilka kropli
aromat rumowy	kilka kropli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margaryne podzielić na mniejsze części i rozmiękczyć (można na 20 sek podgrzać w mikrofalach). Trzy łyżeczki kawy rozpuszczalnej (dobrej jakości) rozpuścić w 2 łyżeczkach gorącej wody z dodatkiem 1 czubatej łyżeczki cukru pudru. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i cukrem wanilinowym. Margarynę utrzeć z cukrem pudrem na gładką, puszystą masę, miksować dalej, dodając po jednym żółtku. Następnie dodawać do masy mąkę – stopniowo, po jednej łyżce i zmiksować do jednolitego połączenia się składników. Ubić białka na sztywno, ze szczyptą soli i 3 łyżkami cukru pudru. Białka połączyć używając miksera, z pozostałym ciastem, dodać aromat waniliowy. Formę do wienca, wysmarować tłuszczem i posypać mąką. Do formy wlać 2/3 masy ciasta, a pozostałe 1/3 dokładnie wymieszać z rozpuszczoną kawą i aromatem rumowym. Masę z kawą, wlewać przez środek jasnego ciasta, między kominem, a zewnętrzną częścią formy, tworząc okrag dookoła komina. Następnie lekko wymieszać obie masy widelcem lub łyżką. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 45 minut w 180 stopniach. Wyjąć i ostudzić. Ciasto dobrze jest zrobić wieczorem, ponieważ najlepiej smakuje na 2 i 3 dzień. Po ostygnięciu, najlepiej nazajutrz, polukrować. Łyżkę mleka wlać do szklanki, podgrzać w mikrofalach przez ok. 25 sekund, aż do zagotowania. Do mleka dodać kawę, aromat i cukier, utrzeć, do rozpuszczenia składników. Jeszcze ciepła polewa polewamy ciasto. Jeżeli lubicie polewe, na ciście, sugeruje zrobić lukier z podwójnej porcji składników.