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
bialka (ubite na sztywno ze szczypta soli i z 3 lyzkami cukru pudru)	4
margaryny lub masła	125 g
proszku do pieczenia	2 lyzeczki
cukru wanilinowego	2 lyzeczki
kawy rozpuszczalnej, rozpuszczonej w 2 lyzeczkach wrzącej wiody i z lyzeczka cukru pudru	3 lyzeczki
aromat rumowy	
lukier	
mleko	1 lyzka
cukru pudru	4 lyzki
kawy rozpuszczalnej	1/2 lyzeczki
aromat waniliowy	kilka kropli
aromat rumowy	kilka kropli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margaryne podzielic na mniejsze czesci i rozmiękczyć (można na 20 sek podgrzac w mikrofali). Trzy łyżeczki kawy rozpuszczalnej (dobrej jakości) rozpuścić w 2 lyzeczkach goracej wody z dodatkiem 1 czubatej lyzeczki cukru pudru. Make przesiac z proszkiem do pieczenia i cukrem wanilinowym. Margaryne utrzec z cukrem pudrem na gladka, puszysta mase, miksowac dalej, dodając po jednym żółtku. Nastepnie dodawac do masy make – stopniowo, po jednej łyżce i zmiksowac do jednolitego polaczenia się składników. Ubic bialka na sztywno, ze szczypta soli i 3 lyzkami cukru pudru. Bialka połączyć używając miksera, z pozostałym ciastem, dodac aromat waniliowy. Forme do wienca, wysmarowac tluszczem i posypac maka. Do formy wlac 2/3 masy ciasta, a pozostale 1/3 dokladnie wymieszac z rozpuszczona kawa i aromatem rumowym. Mase z kawa, wlewac przez srodek jasnego ciasta, miedzy kominem, a zewnetrzna czescia formy, tworząc okrag dookoła komina. Nastepnie lekko wymieszac obie masy widelcem lub lyzka. Wstawic do nagrzanego piekarnika i piec 45 minut w 180 stopniach. Wyjac i ostudzic. Ciasto dobrze jest zrobic wieczorem, ponieważ najlepiej smakuje na 2 i 3 dzien. Po ostygnieciu, najlepiej nazajutrz, polukrowac. Łyżkę mleka wlac do szklanki, podgrzac w mikrofali przez ok. 25 sekund, az do zagotowania. Do mleka dodac kawe, aromat i cukier, utrzec, do rozpuszczenia składników. Jeszcze ciepla polewa polewamy ciasto. Jeżeli lubicie polewe, na ciescie, sugeruje zrobic lukier z podwójnej porcji składników.