

Walentynkowe ciasto



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	4 sztuki
cukier	4 łyżki
mąka	3 łyżka
kakao	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 szczypta
Soda oczyszczona Prymat	1 szczypta
olej	1 łyżka
galaretka	
galaretka truskawkowa	3 sztuki
woda	1 litr
kubki	3 sztuki
śmietanka	
śmietana 30%	750 ml
cukier puder	2-3 łyżki do smaku
Żelatyna wieprzowa Prymat	6 łyżeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka oddzielamy od żółtek. Mąkę mieszamy z kakao, proszkiem do pieczenia oraz sodą.

- KROK 2 Oddzielone białka ubijamy na sztywno. Do ubitych dokładamy stopniowo cukier. Następnie dodajemy pojedynczo żółtka. Do puszystej masy jajecznej dokładamy wymieszane sypkie składniki oraz olej. Ciasto delikatnie mieszamy i wlewamy na przygotowaną blaszkę. Pieczemy około 15-20 minut w 180 ° C.
- KROK 3 Gotowy biszkopt wyjmujemy.
Blaszkę keksową wykładamy papierem. W jej środek wkładamy upieczony biszkopt, zawijając boki ku górze. Pozostawiamy do ostygnięcia.
- KROK 4 GALARETKA:
Galaretki rozpuszczamy w przegotowanej wodzie (Dajemy mniej wody niż w przepisie na opakowaniu. Dzięki temu łatwiej jest później wyciąć serca).
Przestudzoną galaretkę przelewamy do 3 kubków. Pozostawiamy do zastygnięcia.
- KROK 5 Gdy jest już gotowa delikatnie wyjmujemy ją z kubków i foremką w kształcie serca wycinamy 3 słupki.
- KROK 6 Pozostałą po wycięciu galaretkę ponownie rozpuściłam, pozostawiłam do zastygnięcia i wykorzystałam do dekoracji.
- KROK 7 ŚMIETANKA:
Żelatynę rozpuszczamy w około 0,5 szklanki przegotowanej wody. Pozostawiamy do przestygnięcia. Schłodzoną śmietankę ubijamy. Do ubitej dokładamy cukier, a następnie żelatynę. Dokładnie miksujemy całość.
- KROK 8 Połowę śmietanki wlewamy na dno wyłożonego biszkoptu. Układamy na niej koło siebie 3 galaretkowe słupki. Zalewamy całość pozostałą ilością śmietanki. Ta czynność jest chyba najtrudniejsza, gdyż śmietanka szybko tężeje, więc trzeba wykonywać ją szybko.
Całość pozostawiamy do zastygnięcia na około 1 godzinę.
Gotowe ciasto dekorujemy dowolnie. Podajemy.
- KROK 9 Ciasto troszkę pracochłonne, ale efekt wynagradza wszystko. Jeśli nie macie jeszcze pomysłu na walentynkowy deser-polecam!!!! Ciasto delikatne i pyszne!!!