

Pyszny placek



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 szklanka
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
sól	1 szczypta
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	6 sztuk
kakao	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżki
śmietana kremówka	500 ml
masło	1/2 kostki
mleko	1,5 szklanki
cukier puder	1/3 szklanki
budyń śmietankowy	1 opakowanie
wiórki kokosowe	5 dag
wiórki czekoladowe	5 dag
polewa czekoladowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodawać do nich po łyżce mąki ziemniaczanej i pszennej oraz proszek do pieczenia. Wymieszać, następnie dodawać po łyżce piany z białek i wymieszać bardzo delikatnie. Ciasto rozdzielić na dwie części- 2/3 i 1/3 ciasta. Mniejszą część delikatnie wymieszać z kakao. Ciasta przelać do wysmarowanych masłem i wysypanej mąką blaszki i piec około 35 minut w temp. 180 stopni. Ciasta wystudzić, jasne ciasto biszkoptowe przekroić na dwa blaty. Z mleka i proszku budyniowego ugotować budyń, ostudzić go. Miękkie masło zmiksować na puszystą masę z cukrem pudrem, dodawać do niego po łyżce budyniu do momentu uzyskania jednolitej masy. Żelatynę rozpuścić w 6- 8 łyżkach wody i odstawić do spęcznienia. Śmietanę kremówkę ubić na sztywno dodając do niej rozpuszczoną żelatynę. Masą budyniową przełożyć jasne blaty biszkoptowe. Wyłożyć na nie masę śmietanową, następnie ciemny blat biszkoptowy. Całość poleć gotową polewą czekoladową i ozdobić wiórkami.