Kinder pingui ciasto

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masa

polewa czekoladowa

Biszkopt	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Blszkopty (upiec 2):
4 jajka
3 łyżki mąki
4 łyżki cukru
1 łyżka kakao
1 łyżeczka proszku do pieczenia
-NA MASĘ:
0,5 litra śmietany kremówki
2 \"śmietan-fixy\"
4 łyżki cukru pudru
-NA GLAZURĘ CZEKOLADOWĄ:
20 dag czekolady
1/4 kostki margaryny
2-3 krople oleju
4 łyżki wody
BISZKOPTY - pieczemy 2 z podwojnej ilosci składników.
Piekarnik nagrzac do 180 st. Blaszke wyłozyc papierem do pieczenia posmarowanym masłem. Oddzielić białka od żółtek. Z białek ubić sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodać cukier. Później (wciąż ubijając) dodawać po 1 żółtku. Mąkę wymieszać w oddzielnej miseczce z kakao i proszkiem do pieczenia. Dodawać ją do masy po 1 łyżce, mieszając ręcznie (pod żadnym pozorem przy pomocy miksera!!!). Operacje powórzyc do drugiego biszkoptu. Ciasto przelać do blaszek (ja piekłam w 2 tortownicach) w temperaturze 180 stopni. Po 20 minutach powinny być gotowe. Wystudzić.
MASA:
Kremówkę schłodzić, a później ubić na sztywno z cukrem pudrem i \"śmietan-fixami\".
GLAZURA CZEKOLADOWA:
Wszystkie składniki rozpuścić razem na parze. Wystudzić. Na pierwszy biszkopt nałożyć połowę masy. Ładnie wyrównać i rozsmarować na niej połowę glazury. Odstawić w zimne miejsce do czasu, aż zastygnie i stwardnieje. Wówczas nałożyć na nią pozostałą masę i przykryć drugim biszkoptem. Polać glazurą. I zajadać sie:)