

Kruche ciasto kakaowe z budyniową pianką



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na kruche ciasto kakaowe

mąka tortowa	350 g
masło lub margaryna	200 g
cukier	170 g
kakao	3 1/2 łyżki
żółtko jajek	4 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

Składniki na budyniową piankę

białko	5 szt
sól	1 szczypta
budyń czekoladowy	2 opakowania (2 x 40g)
cukier	225 g
olej	110 ml

Dodatkowo

jeżyny	500 g
cukier puder	
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie kruchego ciasta kakaowego:

Masło/margarynę kroimy w kostkę i dość szybko zagniatamy z pozostałymi składnikami. Gotowe ciasto dzielimy na dwie części (60% i 40%), zawijamy w folię spożywczą i na 15 minut chowamy do zamrażalnika.

Prostokątną blachę o wymiarach 33×22 cm smarujemy tłuszczem i wykładamy papierem do pieczenia. Na spód ścieramy na tarce większą część ciasta, przyklepujemy ręką i podpiekamy przez ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 190 stopni.

Wyjmujemy blachę i studzimy ciasto.

Przygotowanie budyniowej pianki:

Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Pod koniec ubijania łyżka po łyżce dodajemy cukier, ciągle miksując, a następnie budyń i olej (należy delikatnie go wlewać).

Gotową masę wykładamy na podpieczony spód, wyrównujemy i na wierzch układamy jeżyny. Na owoce ścieramy pozostałą część ciasta.

Wstawiamy ciasto do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni na 35-45 minut.

Po upieczeniu studzimy. Przed podaniem możemy posypać cukrem pudrem.