Ciasto ,,Kawoszek''.

BABECZKA35

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Biszkopt:

jajko	4 sztuki
cukier	0.5 szklanki
mąka tortowa	0.5 szklanki
mąka ziemniaczana	0.5 szklanki
cappuccino śmietankowe	0.5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

Krem:

mleko	500 mililitrów
masło lub margaryna	25 dag
budyń waniliowy	2 sztuki
cukier puder	2 łyżki
cappuccino śmietankowe	7 łyżek

Pianka:

śmietana kremowa 30%	330 mililitrów
cukier puder	4 łyżki
cappuccino śmietankowe	5 łyżek
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
woda gorąca	5 łyżek

Dodatkowo:

biszkopty okrągłe	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biszkopt: Białka ubijamy na sztywną pianę. Następnie stopniowo wsypujemy cukier i ubijamy do całkowitego rozpuszczenia się cukru, dodajemy żółtka i chwilę ubijamy. Na koniec wsypujemy obie mąki i proszek do pieczenia i kawę, delikatnie mieszamy. Ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wymiarach około 24 cm x 35 cm. Pieczemy około 25-30 minut w temperaturze 170 stopni do zrumienienia. Biszkopt sprawdzamy suchym patyczkiem czy jest upieczony i studzimy.
2. Krem budyniowy: Budynie rozpuszczamy w połowie zimnego mleka, pozostałe mleko zagotowujemy i wlewamy budynie, gotujemy do zgęstnienia cały czas mieszając. Budyń dokładnie studzimy. Masło lub margarynę ucieramy na puszystą masę, dodajemy cukier puder i chwilę ucieramy, następnie stopniowo dodajemy zimny budyń i ucieramy aż krem będzie puszysty. Na koniec wsypujemy kawę i dokładnie ucieramy. Krem rozsmarowujemy na biszkopcie.
3. Pianka: Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie i studzimy. Dobrze schłodzoną śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno, kawę i cukier puder do smaku i dokładnie ubijamy, na koniec dodajemy przestudzoną i płynną żelatynę i dokładnie ubijamy. Piankę wykładamy równomiernie na kremie. Na piankę w równych rzędach układamy biszkopty.
4. Chłodzenie: Tak wykonane ciasto wkładamy do lodówki do stężenia na kilka godzin, a najlepiej na całą noc.
5. Podanie: Gotowe ciasto kroimy tak, żeby w każdym kawałku był biszkopt i podajemy. Smacznego życzę.