

Ciasto pijana śliwka z czekoladową polewą



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt

jajko	5 sztuk
cukier	0,75 szklanki
mąka pszenna	0,75 szklanki
mąka ziemniaczana	0,25 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka kopiasta
kakao	2 łyżki

Masa budyniowa:

cukier	0,75 szklanki
żółtko jajek	3 sztuki
mleko	0,5 litra
mąka ziemniaczana	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
budyń śmietankowy	1 opakowanie
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
masło	250 gramów

Pijane śliwki

śliwki suszone	400 gramów
woda	0,75 szklanki
cukier	2 łyżki

alkohol	1 szklanka
Polewa	
czekolada gorzka	2 opakowania
mleko	4 łyżki
masło	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pijane śliwki:

Gotujemy syrop z wody i cukru, do którego wkładamy śliwki i gotujemy na lekkim ogniu przez około 5-7 minut. Żeby były miękkie, ale nie rozgotowały się, trzeba je odcedzić i ostudzić. Zalać śliwki wybranym alkoholem (mogą wchłonąć nawet szklankę). Robimy to najlepiej poprzedniego dnia przed wykonaniem ciasta (czyli na 8-12 godzin przed).

Biskopt:

białka ubijamy na sztywno, następnie dodajemy cukier, żółtka i ubijamy na sztywno. Dodać mąki i kakao wymieszane z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać. Wlać do formy wyłożonej papierem i piec w temperaturze 160 stopni przez około 30 minut.

Krem budyniowy:

1.5 szklanki mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Do pozostałego mleka dodać żółtka, budyń i obie mąki. Dokładnie zmiksować i wlać do gotującego się mleka, energicznie mieszać i ugotować budyń. Gdy ostygnie połączyć z utartym masłem.

Składanie:

Na biskopt nałożyć krem budyniowy, a następnie układać śliwki - jedną przy drugiej - i wstawić do lodówki.

Polewa:

Składniki polewy rozgrzać na parze, dobrze rozmieszać. Wystudzoną polewę wylać na śliwki.