

Ciasto królewskie



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko 3,2%	500 ml
cukier waniliowy	3 opak
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier kryształ	1,5 szkl
mąka pszenna tortowa	3 szklanki
mąka pszenna tortowa	1 łyżka
jajko	5 szt
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
kakao	1,5 łyżki
cukier puder	15 dag
miód	2 łyżki
masło	375 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt jasny:

ubić pianę z 4 białek, dodać 1 szklankę cukru, 4 żółtka, 1 szklankę mąki, wyrobić na gładką masę. Przebrać do natłuszczonej formy i piec w temp 180 - 190 stopni przez około 20 minut.

Ciemne ciasto:

Z 2 szklanek mąki, 15 dag pudru, 2 łyżki miodu, 1/2 margaryny, 1 jaja, sody i kakao, zagnieść ciasto i podzielić je na dwie części, rozwałkować, upiec 2 placki - j.w.

Masa - krem:

Z mleka odlać pół szklanki, resztę zagotować z cukrami waniliowymi, 1/2 szklanki cukru i z 250 g masła oraz 1 łyżką mąki pszennej i 2 łyżkami mąki ziemniaczanej, wymieszać z odlanym mlekiem, wlać na gotującą się mieszaninę, i dokładnie wymieszać.

Gorącą masą przekładać placki. Na sam dół kładziemy ciemne ciasto, krem, na krem jasny biskopt i znów gorący krem, na warstwę kremu kładziemy ciemne ciasto.

Po ostudzeniu możemy ciasto połączyć masą czekoladową i posypać wiórkami.

Na Wielkanocne Święta zrobiłam to ciasto inaczej, niż w przepisie, który otrzymałam, po prostu zrobiłam 1 biały wysoki biskopt, nasączyłam go ponczem zrobionym ze słodkiej herbaty i aromatycznego rumu, na to wyłożyłam masę zagotowaną z mleka i mąki, a na masę wyłożyłam bitą śmietanę i polałam polewą czekoladową.

Czyli jak gdyby stworzyłam całkiem nowy przepis i fotka wstawiona jest do ciasta, które zmieniałam.