




przepisy.pl

Biskopt z ananase, pianką i galaretką



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Składniki:

poncz

- woda przegotowana letnia - 200 mililitrów
- cukier - 1.5 łyżek
- kwasek cytrynowy - 0.25 łyżeczek
- aromat arakowy lub rumowy - 1 unit
- rum - 50 mililitrów

dodatkowo

- galaretka ananasowa - 2 opakowania
- ananas w puszcze - 1 opakowanie
- żelatyna - 1 łyżka
- woda - 125 mililitrów
- śmietana Śnieżka - 2 opakowania
- herbatniki petitki - 90 gramów

polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 sztuk
- cukier - 4 łyżki
- woda - 100 mililitrów
- kakao ciemne - 4 łyżki

ciasto

- jajko - 3 sztuki
- cukier - 5 łyżek
- sól - 1 szczypta
- olej - 5 łyżek
- mąka tortowa - 5 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, gdy już będą sztywne, dodawać po 1 żółtku i bez przerwy miksować. Wlać olej i dalej miksować. Mąkę przesiać razem z proszkiem do pieczenia i dodać do masy jajecznej, delikatnie wymieszać.
2. Piekarnik nagrzać do 170 stopni C. Przebrać ciasto do blaszki 25 x 30 cm i piec w nagrzanym uprzednio piekarniku około 30 minut.
3. Ciasto wyjąć i ostudzić. Gdy ciasto jest już zimne przygotowujemy galaretki i piankę oraz poncz.
4. Składniki ponczu mieszamy ze sobą, a na koniec wlewamy alkohol.
5. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie, mieszamy i odstawiamy do przestudzenia.
6. Ananasy odcedzamy z zalewy, 1/2 zawartości puszki drobno kroimy (sok zostawiamy (ok. 1 szklanki). Zimny biskopt nasączamy 100 ml ponczu, a 25 ml pozostawiamy. Galaretki ananasowe rozpuszczamy w 3 szklankach gorącej wody, dokładnie mieszamy i zostawiamy do mocnego oziębienia.
7. Gdy biskopt już jest nasączony rozkładamy na nim pokrojone ananasy. Ze szklanki zalewy z ananasów i 2 śnieżek ubijamy piankę ananasową miksując składniki mikserem. Na koniec do ubitej pianki cienkim strumieniem wlewamy przestudzoną, rozpuszczoną żelatynę i jeszcze 3 minuty miksujemy. Krzepnącą piankę rozkładamy na ułożonych na

biskopcie pokrojonych ananasach i wstawiamy ciasto do lodówki, aby lepiej zakrzepła pianka.

8. Na zakrzepniętą niezbyt mocno piankę wylewamy tężejącą galaretkę, na którą układamy nasączone ponczem herbatniki. I znów wstawiamy do lodówki.

9. W tym czasie przygotowujemy polewę czekoladową. Wodę lub mleko nastawiamy w rondelku na niewielkim ogniu, dodajemy Kasję i podgrzewamy do rozpuszczenia, dodajemy cukier (najlepiej cukier puder) i ciemne kakao. Trzymamy na ogniu do dokładnego rozpuszczenia się składników. Żeby sprawdzić, czy ma już odpowiednią krzepliwość, upuszczamy krople polewy na oziębiony talerzyk, jeśli się nie rozplywa, tzn., że jest już dobra, do polania nią ciasta.

10. Lekko przestudzoną polewę nakładamy na ciasto, a na nią pozostałą zakrzepniętą i posiekaną na drobniutko galaretkę lub pozostałe ananasy w całości lub rozdrobnione.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl