





Ciasto z czarną porzeczką

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  160-170 °C 

Składniki:

ciasto kakaowe

- jajko - 8 sztuk
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

ciasto biszkoptowe

- jajka - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

krem

- żółtko - 3 sztuki
- mleko - 0.5 litrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.75 szklanek
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- dżem z czarnej porzeczki - 1 opakowanie

polewa

- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

wierzch

- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto kakaowe: zrobić jak biszkopt+kakao. Po upieczeniu wystudzić i przekrajać na dwie części. Ciasto biszkoptowe: z podanych składników upiec biszkopt.
2. Krem: Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym do tego dodać budyń rozpuszczony w 1/2 szkl. mleka resztę mleka zagotować. Żółtka z budyniem wlać do gotującego się mleka, chwilę gotować, ciągle mieszając. Wystudzić.
3. Zimny budyń dodajemy porcjami do utartej Kasi. Ucieramy na gładką masę.
4. Spód ciasta (można skropić ponczem przygotowanym z 1/2 szkl. przegotowanej wody, 2 łyżek cukru, soku z 1/2 cytryny i kieliszka wódki), smarujemy połową kremu.
5. Na krem układamy połowę dżemu porzeczkowego i przykrywamy to ciastem biszkoptowym. Ciasto biszkoptowe smarujemy drugą połową kremu, a na niego układamy resztę dżemu.
6. Przykrywamy drugą połową ciasta kakaowego (też skropionego ponczem). Wierzch smarujemy polewą czekoladową i posypujemy wiórkami kokosowymi.