





Niebiańska rozkosz

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 0.5 szklanek
- kakao - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

poncz

- zimna woda - 0.3 szklanek
- aromat śmietankowy - 1 unit

masa budyniowa

- mleko - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- budyń karmelowy - 2 opakowania

masa śmietankowa

- śmietanka 30% - 0.75 litrów
- cukier puder - 6 łyżek
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżka
- żelatyna - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić, pod koniec ubijania dodawać na przemian żółtka i cukier.
2. Mąkę wymieszać z kakao i proszkiem do pieczenia, wsypać do ubitych jajek.
3. Wymieszać, wylać na prostokątną blachę i piec ok. 25 min w 180 stopniach.
4. Po upieczeniu biszkopt wystudzić i nasączyć ponczem.
5. Zagotować 2 szklanki mleka z cukrem waniliowym, dodać rozpuszczone w pozostałym mleku budynie.
6. Do gorącego budyniu wmieszać Kasię i jeszcze wszystko chwilę pogotować na małym ogniu.
7. Gorącą masę wylać na ostudzony biszkopt.
8. Wystudzić.
9. Kawę rozpuszczalną zalać 1/3 szklanką gorącej wody.
10. Wsypać żelatynę i mieszać, aż się wszystko rozpuści.
11. Ostudzić.
12. Schłodzoną śmietankę ubić, dodać cukier puder i na koniec ostudzoną kawę z żelatyną.
13. Masę śmietankową wyłożyć na masę budyniową.
14. Na wierzch zetrzeć gorzką czekoladę.
15. Ciasto schłodzić w lodówce.