






Wuzetka (ciasto WZ)

przepisy.pl



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  170 °C  22 x 28 cm

Składniki:

ciasto

- jajka - 6 sztuk
- cukier - 250 gramów
- mąka pszenna - 200 gramów
- ciemne kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów

poncz

- mocna herbata - 1 szklanka
- sok z 1/2 cytryny
- cukier - 3 łyżeczki
- wódka - 2 łyżki

masa śmietankowa

- Śmietana 30% - 750 mililitrów
- cukier puder - 4 łyżeczki
- żelatyna - 20 gramów

polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier puder - 70 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- śmietana 18% - 100 mililitrów

dekoracja

- Śmietana 30% - 250 mililitrów
- cukier puder - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 170°C. Żółtka oddziel od białek. Białka ubij na sztywną pianę, dodaj cukier i nadal ubijaj. Następnie dodaj żółtka i jeszcze chwilę ubijaj.
2. Dodaj mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Wymieszaj. Na koniec dodaj roztopioną Kasię i delikatnie wymieszaj łyżką.
3. Ciasto wylej do wyłożonej papierem do pieczenia prostokątnej blachy (o wymiarach 22 x 28 cm) i piecz ok. 35 minut w temperaturze 170°C. Wystudzone ciasto przekrój na 2 blaty.
4. Wszystkie składniki ponczu wymieszaj. Żelatynę namocz w 1/3 szklanki zimnej wody by napęczniała. 1/2 szklanki śmietanki podgrzej, włóż napęczniałą żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści. Pozostałą śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem i połącz z rozpuszczoną żelatyną. Jedną część ciasta ponownie ułóż w formie i nasącz połową przygotowanego ponczu. Masę śmietanową wyłóż na ciasto i przykryj drugą częścią ciasta. Również nasącz ją ponczem.
5. Przygotuj polewę. W rondelku połącz śmietanę, cukier, czekoladę i margarynę Kasia, dodaj cukier puder, kakao i śmietanę, wymieszaj. Mieszaj, aż czekolada się rozpuści i dokładnie połączy. Lekko przestudź. Gotową polewą polej ciasto.
6. Śmietankę ubij z cukrem pudrem i ew. zagęstnikiem. Przełóż do szprycy cukierniczej. Gdy polewa na cieście zastygnie udekoruj ciasto kleksami z bitej śmietany.