Anielskie ciasto

My Little Food Safari

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

cukier - 400 g
mąka typ 405 - 185 g
białka w temperaturze pokojowej - 10-12 szt.
sól - 3/4 łyżeczka
cream of tartar (kwaśny winian potasu) - 1 1/2 łyżeczka
esencja waniliowa - 1 łyżeczka
opcjonalnie skórka otarta z cytryny, pomarańczy lub limonki, jeśli chcemy nadać cytrusowy smak ciastu -

obłożenie: -
krem kokosowy - 500 g
cukier puder - 2 łyżka
truskawki - 250 g
borówki amerykańskie - 250 g
kiwi zielone - 1 szt.
kiwi złote - 1 szt.

Dodatkowe info:

Delikatny jak chmurka angielski biszkopt na białkach. Dzięki cream of tartar (kwaśny winian potasu) białka nie tracą swojej objętości i biszkopt jest niezwykle aksamitny i delikatny. Ciasto wykończyłam ubitą śmietanką kokosową i owocami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni C.
Mąkę przesiewamy 5 razy ze 100 g cukru.
Do miski robota kuchennego wlewamy białka, sól i cream of tartar ubijamy na dużych obrotach około minuty, aż białka ubiją się na sztywną pianę.

Zmieniamy obroty na średnie i stopniowo dodajmy cukier (pozostałe 300 g). Ubijamy, aż piana będzie gładka i lśniąca.
Następnie dodajemy esencję waniliową i skórkę z cytryny. Mieszamy silikonową szpatułką.
Następnie stopniowo wsypujemy przesianą mąkę i delikatnie mieszamy z białkami.

Ciasto wlewamy do okrągłej formy z kominkiem średnicy 24 cm, wygładzamy wierzch i pieczemy przez 35 do 40 minut. Wyjmujemy ciasto z piekarnika i odwracamy formę do góry dnem, studzimy na kratce. Gdy ciasto ostygnie, delikatnie okrawamy ostrzem brzegi formy oraz wokół kominka.
Schłodzony krem kokosowy mieszamy z cukrem pudrem, a następnie ubijamy na sztywną pianę.
Bitą śmietanę kokosową wykładamy na ciasto, ozdabiamy ulubionymi owocami.