Biszkopt kakaowy z masą słonecznikową

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
jajka - 4 szt.
cukier - 4 łyżka
mąka tortowa - 3 łyżka
kakao - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
sól - szczypta
Krem: -
jajka - 2 szt.
masło - 15 dag
cukier - 2 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżka
słonecznik łuskany karmelizowany - 15 dag
sok z cytryny - do smaku
żelatyna - 1 łyżka
Poncz: -
herbata - 1/3 szklanka
cukier - 1 łyżeczka
sok z cytryny - 1 łyżka
Pozostałe składniki: -
herbatniki - 40 szt.

Dodatkowe info:

Biszkopt kakaowy z masą słonecznikową i herbatnikami jest bardzo smaczne i łatwe do przygotowania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopt: Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier. Następnie nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao, przesiać do masy jajecznej, delikatnie wymieszać.

KROK 2: Ciasto wylać na przygotowaną blaszkę o wymiarach 21/35 cm i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 15 minut.

KROK 3: Masa słonecznikowa: Żelatynę wymieszać w 2 łyżkach zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzać. Jajka z cukrem i cukrem z wanilią ubić nad garnkiem z gotującą się wodą. Następnie zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia.

KROK 4: Tłuszcz utrzeć dodając stopniowo zimą masę jajeczną. Pod koniec połączyć z żelatyną i ziarnami słonecznika, doprawić do smaku.

KROK 5: Upieczony, zimny biszkopt skropić herbatą z cukrem i sokiem z cytryny. Wyłożyć masę, wyrównać.

KROK 6: Na wierzchu ułożyć herbatniki. Gotowe ciasto włożyć na kilka godzin do lodówki.