




Ciasto biszkoptowe z masą śmietanową

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

jajka - 7 szt.

cukier - 7 łyżka

mąka tortowa - 6 łyżka

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

sól - - szczypta

Masa śmietanowa: -

masło - 200 g

śmietana kwaśna gęsta - 200 ml

cukier puder - 1 szklanka

sok z cytryny - - do smaku

aromat cytrynowy - - do smaku

Poncz: -

woda przegotowana - 0,5 szklanka

spirytus lub sok z cytryny - 1 łyżka

cukier - 1 łyżka

Pozostałe składniki: -

czekolada deserowa - 100 g

śmietana - 1 łyżka

wiórki kokosowe - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po łyżce cukru i cukier z wanilią. Następnie ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku.

KROK 2: Mąkę tortową połączyć z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, przesiać do masy jajecznej, delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia kwadratowej tortownicy o wymiarach 25/25 cm. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 30 minut.

Masa śmietanowa: Tłuszcz z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę. Ciągle ucierając dodawać stopniowo po 1 łyżce kwaśnej śmietany. Doprawić do smaku sokiem z cytryny i aromatem.

KROK 3: Upieczone zimne ciasto pokroić na 3 blaty. Skropić ponczem przygotowanym z wody, spirytusu i cukru. Przełożyć masą, oblać rozpuszczoną w kąpielu wodnej czekoladą wymieszaną z łyżką śmietany i posypać wiórkami kokosowymi. Odłożyć na kilkanaście minut w chłodne miejsce.