Ciasto kakaowe z masą i mleczną pianką

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

100 min | średni | 10 porcji

Składniki:

CIASTO -
margaryna - 25 dag
kakao - 4 łyżka
jajka - 4 szt.
cukier - 25 dag
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
mąka pszenna - 1 + 1/2 szklanka
mleko - 5 łyżka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
MASA: -
mleko - 2 szklanka
mąka krupczatka - 3 łyżka
budyń śmietankowy - 3 łyżka
masło - 20 dag
cukier puder - 5 łyżka
sok z cytryny - do smaku
pianka mleczna - 1/2 kg
galaretka truskawkowa - 2 opakowanie
polewa czekoladowa - 2 opakowanie
płatki migdałowe - 4-5 łyżka
płatki czekoladowe - 3-4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Margarynę, mleko, cukier, kakao, cukier waniliowy włożyć do garnka, zagotować, przestudzić. Do chłodnej masy czekoladowej dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 37/24 cm. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 40 minut. (Piec do suchego patyczka). Upieczone, zimne ciasto przekroić wzdłuż na 2 blaty.

KROK 2: 300 ml mleka zagotować, pozostałe wymieszać z mąką krupczatką i proszkiem budyniowym. Wlać do gotującego sie mleka i ciągle mieszając ugotować budyń, ostudzić. Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszysty krem dodając stopniowo budyń. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny. Połowę masy wyłożyć na 1 blat, wyrównać, ułożyć rzędami mleczną

piankę.

KROK 3: Galaretki rozpuścić w 3 szklankach gorącej wody, odłożyć do stężenia. Pomiędzy rzędy mlecznej pianki wlać tężejąca galaretką.

KROK 4: Na galaretkę wyłożyć pozostałą masę, przykryć drugim blatem ciasta, lekko dociskając. Oblać polewą czekoladową i posypać płatkami.Odłożyć w chłodne miejsce przynajmniej na 1 godzinę.

KROK 5: Ciasto najlepiej kroić gdy jest dobrze schłodzone.