Ciasto korzenne z bitą śmietaną

Na widelcu

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

85 min | średni | 6 porcji

Składniki:

- jajka - 3 szt.
- mleko - 1 szklanka
- mąka - 2 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- olej - 1/2 szklanka
- soda - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżka
- przyprawa do piernika - 1 łyżka
- żelatyna - 1 łyżka
- śmietana 30% - 200 ml
- tarte orzechy - 2 łyżka
- polewa -
- czekolada - 100 g
- mleko - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- płatki migdałowe - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ubijam białka na sztywno z odrobiną soli.

KROK 2: Dodaję stopniowo pozostałe składniki: mąkę, żółtka, olej, cukier, mleko, przyprawy, sodę. Mieszam dokładnie i wylewam na wysmarowaną blaszkę.
Piekę 50 minut w temp 180 stopni.

KROK 3: Żelatynę rozpuszczam w łyżce ciepłej wody i wystudzam.
Ubijam śmietanę i delikatnie mieszam z wystudzoną żelatyną. Wkładam do lodówki do stężenia. Potem delikatnie mieszam z orzechami.

KROK 4: Rozpuszczam w rondelku masło, dodaję czekoladę i łyżkę mleka. Mieszam, a potem wystudzam polewę.

KROK 5: Wystudzone ciasto przekrawam na pół.

Smaruję śmietaną, nakładam drugą połowę.
Polewam chłodną polewą i posypuję migdałami.
Trzymamy w lodówce jedną noc i zajadamy
następnego dnia do kawy ;)