Ciasto korzenne z serową wkładką

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
jajka - 5 szt.
masło - 25 dag
cukier puder - 1 szklanka
cukier z wanilią - 1 łyżka
mąka tortowa - 2 szklanka
kakao - 3 łyżka
przyprawa do piernika - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
sól - szczypta
Masa serowa -
twaróg zmielony - 1 kg
jajka - 5 szt.
masło - 15 dag
budyń śmietankowy - 1 opakowanie
cukier - 1 szklanka
cukier waniliowy - 1 łyżka
kasza manna - 2 łyżka
aromat cytrynowy i pomarańczowy - 0,5 łyżeczka
Masa budyniowa -
mleko - 1,5 szklanka
budyń śmietankowy - 2 łyżka
mąka krupczatka - 1 łyżka
masło - 20 dag
cukier puder - 3 łyżka
sok z cytryny - do smaku
Pozostałe -
polewa czekoladowa - 2 opakowanie
wiórki kokosowe - trochę

Dodatkowe info:

Ciasto o delikatnym smaku piernika z aromatycznym serem i kremem budyniowym to ciekawe i bardzo smaczne połączenie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z kakao, przyprawą do pierników i proszkiem do pieczenia.
Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę.

KROK 2: Masło z cukrem pudrem i cukrem waniliowym utrzeć dodając stopniowo po 1 żółtku. Następnie dodać przesianą mąkę z kakao i pianę z białek, delikatnie wymieszać.

KROK 3: Ciasto wylać do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wymiarach 36/22 cm. wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika

i piec około 40 minut.

KROK 4: Masa serowa
Masło podgrzać, rozpuścić i ostudzić. Całe jajka z cukrem i cukrem waniliowy ubić jak na biszkopt. Ser zmiksować, połączyć z jajkami, dodać aromat, masło, budyń i kaszę mannę, dokładnie wymieszać.
Przelać do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o takich samych wymiarach jak ciasto kakaowe. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 40-45 minut, ostudzić.

KROK 5: Masa budyniowa
Z mąki, proszku budyniowego i mleka ugotować budyń, ostudzić. Masło z cukrem pudrem utrzeć dodają stopniowo po łyżce zimnego budyniu. Doprawić do smaku sokiem z cytryny lub spirytusem.
Zimne ciasto przekroić na 2 placki.
Kolejność przekładania:
1 blat kakaowy, połowa kremu, sernik, reszta kremu, drugi blat kakaowy.

KROK 6: Gotowe ciasto oblać polewą czekoladową i posypać wiórkami kokosowymi.