Ciasto krówka

Kinga Bajcar

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 1 porcja

Składniki:

Składniki na ciasto : -
Kakao naturalne Bio - 4 łyżeczka
Cukier z Agawy Bio -
Napój jaglany Bio - 1/4 szklanka
Jajka - 6 szt.
Mąka pszenna Bio typ 550 - 1/2 szklanka
Składniki na poncz : -
Kawa zbożowa Bio - 1 łyżeczka
Woda wrząca - 100 ml
Składniki na masę kremową : -
Napój jaglany Bio - 2 szklanka
Budyń śmietankowy Bio - 2 opakowanie
Mąka ziemniaczana Bio - 3 łyżka
Cukier z Agawy Bio - 1/2 szklanka
Masło roślinne Bio - 200 g
Składniki na masę kajmakową : -
Cukier z Agawy Bio - 100 g
Śmietanka kremówka 36 % - 150 ml
Kuwertura mleczna Bio - 100 g
Masło roślinne Bio - 1 łyżka
Do posypania płatki migdałowe Bio - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przepis na ciasto:
Mąkę rozpuszczamy z napoju jaglanym Bio.

KROK 2: Białka oddzielany od żółtek.
Żółtka ubijamy z cukrem z Agawy. Białka ubijamy na sztywno.
Do żółtek dodajemy kakao i mleko z mąką.

KROK 3: Do podstałej masy dodajemy ubita pianę z białek. Delikatnie całość mieszamy.
Taką masę przelewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy przez 20 - 25 minut w temperaturze 80 stopni.

KROK 4: Upieczone ciasto odstawiamy do ostygnięcia.
Gdy już ostygnie przekrawamy wzdłuż na dwa placki.
Kawę zbożową rozpuszczamy w wrzącej

wodzie.
Placki ciasta nasączamy wywarem zbożowym.

KROK 5: Przygotowanie masy kremowej :
Połowę napoju jaglanego odlewamy do garnka i gotujemy.
W pozostałej części rozpuszczamy mąkę ziemniaczaną i 2 budynie śmietankowe.
Gdy napój jaglany zacznie wrzeć - dolewamy miksturę budyniów z mąką i cały czas mieszamy.
Dodajemy cukier z Agawy i dalej mieszamy aż masa będzie bardzo sztywna.
Gotową masę odstawiamy do ostygnięcia.
Gdy już ostygnie dodajemy masło roślinne i miksujemy do uzyskania gładkiego kremu maślanego.

KROK 6: Przepis na masę kajmakową :
Na patelnię wsypujemy cukier z Agawy Bio.
Podgrzewamy na małym ogniu aż się rozpuści, ale należy uważać, aby się cukier nie przypalił.
Nie mieszamy - poruszamy tylko ostrożnie patelnią.

Gdy cukier się zupełnie rozpuści, odrobinę w osobnym garnuszku podgrzewamy śmietankę, a następnie dolewamy do rozpuszczonego cukru.
Kiedy śmietana z cukrem się połącza, odstawiamy z palnika. Dorzucamy następnie pokruszona kuwerturę mleczną i łyżkę masła.
Ostrożnie mieszamy aż całość się połączy.

KROK 7: Końcowy etap składania ciasta :
Na dno blachy (np tej co piekliśmy ciasto), wykładamy ponownie papier do pieczenia.
Na papier układamy dolny płat nasączonego ciasta.
Na ciasto nakładamy masę kremową.
Na masę kremową ponownie nakładamy drugi placek ciasta.
Na ciasto wylewamy masę kajmakową, a na masę kajmakową wysypujemy płatki migdałowe.
Ciasto wstawiamy do lodówki na minimum godzinę.,
Smacznego :)