Ciasto z kremem i biszkoptami

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

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

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Biszkopt jasny -
jajka - 4 szt.
mąka tortowa - 4 łyżka
cukier - 4 łyżka
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
sól - szczypta
Biszkopt makowy -
jajka - 4 szt.
cukier - 15 dag
mąka tortowa - 3 łyżka
mak - 2 łyżka
wiórki kokosowe - 3 łyżka
bułka tarta - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
sól - szczypta
Krem -
jajka - 2 szt.
cukier - 4 łyżka
masło - 15 dag
margaryna - 10 dag
cukier waniliowy - 1 łyżka
likier adwokat - 6-7 łyżka
Dodatkowe składniki -
biszkopty okrągłe - 2 opakowanie
czekolada gorzka - 1 szt.
masło - 5 dag
woda - 2 łyżka
kakao - 2 łyżka
cukier puder - 5 dag
sok z cytryny - do smaku
aromat rumowy - do smaku
Poncz -
woda gotowana - 100 ml
sok z cytryny - 1 łyżka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Ciasto z kremem, makowo-kokosową wkładką i biszkoptami oblane polewą czekoladową to rarytas dla podniebienia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biszkopt jasny
Białka ze szczyptą soli ubić dodając po łyżce cukru. Nie przerywając ubijania do ubitej piany dodawać po 1 żółtku.

KROK 2: Wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać, wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, posmarowaną masłem i oprószoną bułką tartą.

Piec 15 minut w nagrzanym do 180 stopni piekarniku.

KROK 3: Biszkopt Makowo-kokosowy
Jajka ubić tak samo jak na biszkopt jasny. Delikatnie wymieszać z mąką, bułką tartą, proszkiem do pieczenia, makiem i wiórkami kokosowymi.

KROK 4: Przelać na blaszkę o takiej samej wielkości jak biszkopt jasny i upiec w nagrzanym piekarniku.

KROK 5: Krem
Całe jajka z cukrem i cukrem waniliowym ubić na parze do białości, zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Masło z margaryną ucierać dodając stopniowo po łyżce masy jajecznej i adwokata.

KROK 6: Polewa
Masło z wodą, cukrem i kakao włożyć do garnka, podgrzać, dodać czekoladę i mieszać do rozpuszczenia. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny i aromatem.

Upieczone, zimne biszkopty skropić ponczem. Jasny biszkopt posmarować połową kremu, przykryć biszkoptem makowym, wyłożyć pozostały krem, ułożyć biszkopty i oblać polewą czekoladową, schłodzić w lodówce.