Ciasto z masą kawową i biszkoptami

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

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

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 30 dag
jajko - 1 szt.
miód - 2 łyżka
soda oczyszczona - 1 łyżeczka
cukier puder - 3 łyżka
mleko - 3 łyżka
masło - 10 dag
MASA: -
masło - 20 dag
kakao - 2 łyżka
kawa naturalna - 2 łyżka
płatki migdałowe - 10 dag
cukier puder - 2-3 łyżka
spirytus - 2-3 łyżka
biszkopty - 50 dag
PONCZ -
sok z cytryny - 1 łyżka
cukier - 2 łyżeczka
woda - 1/3 szklanka
POLEWA -
mleko - 2 łyżka
czekolada deserowa - 10 dag
wiórki kokosowe - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z sodą, cukrem pudrem, dodać zimne masło, dokładnie posiekać. Miód włożyć do rondla, rozpuścić, przestudzić, wymieszać z mlekiem. Do mąki dodać jajko, przestudzony miód i szybko zagnieść ciasto. Następnie podzielić na połowę i rozwałkować 2 placki. Ułożyć na przygotowanej blaszce, włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 10-15 minut. Upieczone zimne ciasto skropić ponczem przygotowanym z wody, cukru i soku z cytryny

KROK 2: Masa: 30 dag biszkoptów pokruszyć wałkiem na stolnicy. Masło utrzeć z cukrem pudrem, kakao i pokruszonymi biszkoptami na puszystą masę. (gdy masa jest zbyt gęsta można dodać śmietany lub dżemu) Następnie dodać posiekane płatki migdałowe, kawę naturalną, spirytus i dokładnie wymieszać

KROK 3: 1/3 masy wyłożyć na jeden blat, ułożyć pozostałe biszkopty.

KROK 4: Na biszkopty wyłożyć resztę masy. Przykryć drugim blatem, obciążyć deseczką, odłożyć do lodówki na 1 godzinę. Następnie oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą wymieszaną z 2 łyżkami mleka i posypać kolorowymi wiórkami kokosowymi.

Schłodzone ciasto pokroić na kawałki.