Ciasto ze śliwkami i masą budyniową

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
jajka - 5 szt.
mąka krupczatka - 1 szklanka
mąka tortowa - 1 szklanka
proszek do pieczenia - 1 + 1/2 łyżeczka
cukier - 1 + 1/2 szklanka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
woda - 100 ml
olej - 200 ml
kakao - 2 łyżka
sól - szczypta
Pozostałe składniki: -
czekolada deserowa - 10 dag
czekolada gorzka - 5 dag
śmietana - 1 łyżka
śliwki węgierki - 80 dag
Masa budyniowa: -
mleko - 2 szklanka
budyń waniliowy - 2 łyżka
mąka krupczatka - 2 łyżka
masło - 20 dag
cukier puder - 4 łyżka
aromat waniliowy - do smaku
sok z cytryny - do smaku
Biszkopt: -
jajka - 4 szt.
mąka tortowa - 4 łyżka
cukier - 4 łyżka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Ciasto ze śliwkami i kremem budyniowym jest dość pracochłonne ale warto je przygotować. Do ciasta można dodać inne owoce, ja dałam mrożone śliwki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier, cukier waniliowy i wodę. Żółtka wymieszać z olejem. Nie przerywając ubijania dodawać powoli żółtka z olejem. Następnie wsypać przesiane mąki z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać. 3/4 ciasta przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy i wymiarach 27/38 cm.

KROK 2: Pozostałe ciasto wymieszać z przesianym kakao i wylać na białe ciasto. Na

wierzchu ułożyć śliwki skórką do dołu i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 40-45 minut.

KROK 3: Biszkopt: Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę dodając po łyżce cukru. Następnie ciągle ubijając stopniowo dodawać po 1 żółtku.

KROK 4: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do masy jajecznej, delikatnie wymieszać.

KROK 5: Ciasto wylać na przygotowaną dużą blaszkę i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 15 minut w temp 180 stopni.

KROK 6: Masa budyniowa: Do 150 ml mleka wsypać proszek budyniowy i mąkę, wymieszać. Resztę mleka zagotować, połączyć z zawartością zimnego mleka i ugotować budyń, ostudzić.

KROK 7: Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo zimny budyń. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, spirytusem i aromatem waniliowym.

KROK 8: Masę wyłożyć na zimne ciasto ze śliwkami, przykryć biszkoptem i oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą wymieszaną ze śmietaną. Po wierzchu posypać startą na tarce czekoladą gorzką.