





## Ciasto ze słonecznikiem

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

### Składniki:

jajka - 8 szt.	masa kajmakowa, orzechowa - 1 opakowanie
mąka tortowa - 7 łyżka	spirytus, sok z cytryny - - do smaku
kakao - 2 łyżka	pozostałe składniki -
cukier - 8 łyżka	śmietana kremówka - 400 ml
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka	żelatyna spożywcza - 2 łyżka
cukier waniliowy - 2 łyżeczka	cukier puder - 3 łyżka
słonecznik karmelizowany: -	cukier waniliowy - 2 łyżeczka
słonecznik łuskany - 300 g	polewa czekoladowa (czekolada deserowa) - 100 g
cukier - 2 łyżka	poncz: -
mleko - 3 łyżka	woda przegotowana - 0,5 szklanka
masło - 50 g	cukier waniliowy - 1 łyżeczka
krem: -	spirytus - 1 łyżka
masło - 150 g	

**Dodatkowe info:** Gdy ciasto podajemy dzieciom nie dodawać spirytusu.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Biszkopt: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier i cukier waniliowy. Następnie ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao, przesiać do masy jajecznej, delikatnie wymieszać. Ciasto wylać na 2 duże blaszki o wymiarach 27/38 wyłożone papierem do pieczenia i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 12-15 minut w temp 180 stopni.

**KROK 2:** Słonecznik karmelizowany: Masło z mlekiem i cukrem zagotować. Wsypać ziarna słonecznika i gotować przez kilka minut. Następnie wsypać na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę i włożyć do nagrzanego

piekarnika. Zrumienić na złoty kolor, wyjąć, ostudzić.

**KROK 3:** Krem:

Masło utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo po 1 łyżce masy kajmakowej.

**KROK 4:** Wsypać ziarna słonecznika, (pozostawić 3-4 łyżki do dekoracji) doprawić do smaku sokiem z cytryny i spirytusem, wymieszać.

**KROK 5:** Zimne biszkopty skropić ponczem, ma jeden wyłożyć krem słonecznikowy, przykryć drugim biszkoptem, lekko docisnąć.

**KROK 6:** Pianka:

Żelatynę wymieszać z kilkom łyżkami zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzać. Zimną śmietanę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Pod koniec dodać płynną żelatynę. Od razu wyłożyć na ciasto i wyrównać. Oblać polewą czekoladową, lub rozpuszczoną w mikrofalówce czekoladą.

**KROK 7:** Po wierzchu posypać odłożonym słonecznikiem, schłodzić.