Kakaowe ciasto z kremem i galaretkami

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery, sałatki**

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

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 8 porcji

Składniki:

jajka - 6 szt.
mąka ziemniaczana - 1/2 szklanka
mąka tortowa - 1 szklanka
cukier - 1 szklanka
olej - 6 łyżka
kakao - 3 łyżka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
Krem -
smietana kremowa - 300 ml
adwokat - 1/2 szklanka
cukier puder - 1/3 szklanka
żelatyna - 4 łyżeczka
galaretki kolorowe - 3 szt.
Poncz -
herbata - 1/2 szklanka
cukier - 1 łyżeczka
rum - 1 łyżka
czekolada gorzka - 10 dag
śmietana - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Całe jajka z cukrem ubić do białości nad garnkiem z gotującą się wodą. Następnie zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Do zimnej masy jajecznej dodać przesiane mąki wymieszane z kakao i proszkiem do pieczenia, olej, delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wymiarach 21/34 cm. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 20 minut w temp 180 stopni.

KROK 2: Galaretki każdą oddzielnie rozpuścić w połowie wody podanej w przepisie na opakowaniu. Wylać do płaskich pojemników, odłożyć do zastygnięcia, pokroić w kostkę.Żelatynę wymieszać w 1/4 szkl zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzać. Schłodzoną śmietanę ubić z cukrem pudrem. Ciągle ubijając dodawać adwokat. Pod koniec dodać rozpuszczoną żelatynę i pokrojone galaretki, wymieszać.

KROK 3: Zimne ciasto przekroić wzdłuż na 2 blaty, skropić ponczem z herbaty, rumu i cukru. Na 1 blat wyłożyć krem z galaretkami i przykryć drugim.

KROK 4: Ciasto oblać rozpuszczaną w kąpieli wodnej czekoladą (2 kostki czekolady odłożyć do dekoracji) wymieszaną z łyżką śmietany. Gotowe ciasto po wierzchu posypać tartą czekoladą i odłożyć na 2-3 godziny do lodówki.