Kakaowe ciasto z musem truskawkowym

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
masło - 25 dag
cukier - 25 dag
mleko - 4 łyżka
jajka - 5 szt.
kakao - 3 łyżka
mąka tortowa - 35 dag
proszek do pieczenia - 25 dag
Mus truskawkowy -
truskawki - 80 dag
galaretka truskawkowa - 2 opakowanie
woda - 1 szklanka
cukier - 1-2 łyżka
Krem -
mleko - 2 szklanka
budyń waniliowy - 1 opakowanie
żółtka - 2 szt.
laska wanilii - 0,5 szt.
mąka pszenna - 2 łyżka
masło - 25 dag
cukier puder - 3-4 łyżka
Polewa -
masło - 10 dag
śmietana lub mleko - 3-4 łyżka
gorzka czekolada - 10 dag
cukier puder - 2 łyżka
sok z cytryny - do smaku

Dodatkowe info:

Ciasto kakaowe z musem truskawkowym i kremem waniliowym to pomysł na pyszny dodatek do kawy. Smacznego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka włożyć masło, dodać cukier, kakao, mleko, gotować 2-3 minuty, ostudzić.

KROK 2: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę.
Do przestudzonej masy kakaowej dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać.
Ciasto przelać do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 22/36 cm.

Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni

i piec około 40 minut.

KROK 3: Truskawki bez szypułek wsypać do garnka, wlać wodę, rozgotować.

KROK 4: Następnie zmiksować, wsypać galaretkę i bardzo dokładnie wymieszać. W razie potrzeby dosłodzić i mieszać do rozpuszczenia się cukru.

Odłożyć w chłodne miejsce do stężenia.

KROK 5: W 200 ml mleka wymieszać mąkę z budyniem i żółtkami. Resztę mleka zagotować dodając ziarenka wanilii, połączyć mieszanką budyniową i mieszając ugotować budyń.

Odłożyć do ostudzenia. Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszystą masę dodając po łyżce zimnego budyniu.

KROK 6: Zimne ciasto przekroić wzdłuż na 2 blaty, jedno posmarować połową kremu, wylać tężejący mus, odłożyć do lodówki do stężenia. Następnie wyłożyć resztę kremu i przykryć drugim blatem.

Polewa:
Śmietankę podgrzać, połączyć z połamaną czekoladą (odłożyć 2 kostki do dekoracji) dodać cukier puder, dokładnie wymieszać, przyprawić sokiem z cytryny.

Oblać ciasto, posypać startą na tarce czekoladą