




## Wuzetka W-Z

 Tylko z Natury

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

Składniki na biszkopt (blacha 25x25 cm): -  
dużych jajek - 6  
szklanki mąki pszennej - 1,5 szklanka  
kakao - 5 łyżka  
cukru - 1 szklanka  
proszku do pieczenia (opcjonalnie) - 1 łyżeczka  
Składniki na krem: -  
śmietany 36%, - 1 litr  
- zimnej 4 śmietan-fixy (można zamienić na 3 łyżeczki żelatyny) -  
cukru pudru - 3/4 szklanka  
dżemu z czarnej porzeczki - kilka łyżka

Składniki na syrop: -  
wrzątku - 400ml  
cukru - 0,5 szklanka  
spirytusu (można też użyć wódki, rumu lub koniaku) - 5 łyżka  
soku z cytryny - 2 łyżka  
Składniki na polewę: -  
masła - 6 łyżka  
mleka - 6 łyżka  
kakao - 6 łyżka  
cukru - 6 łyżka

### Sposób przygotowania:

#### **KROK 1:** CIASTO:

Białka ubić na najwyższych obrotach. Kiedy będą dość dobrze ubite, ale jeszcze nie na sztywno, dodać do nich stopniowo cukier. Do ubitej na sztywno piany dodawać po jednym żółtku. Miksować około 6-7 minut. Mąkę wymieszać z kakao i proszkiem do pieczenia. Stopniowo przesiewać suche składniki do masy, mieszać całość delikatnie łyżką. Przełożyć ciasto do formy wyłożonej na spodzie papierem do pieczenia. Ja nie smaruję blachy tłuszczem ani nie posypuję bułką. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 40-45 minut. Upieczone ciasto odstawić do całkowitego ostudzenia.

#### **KROK 2:** SYROP:

Zalać wrzątkiem cukier. Zamieszać, aby cukier szybciej się rozpuścił. Odstawić do ostudzenia. Dodać do syropu alkohol i sok z cytryny. Gdy ciasto jest dla dzieci zrezygnować należy z alkoholu.

### **KROK 3:** BITA ŚMIETANA:

Ubić zimną śmietanę na wysokich obrotach. Kiedy będzie dość gęsta (ale jeszcze nie sztywna) stopniowo dodawać do niej cukier puder. Następnie dodać do śmietany śmietan-fix lub żelatynę rozpuszczoną i ubijać, aż masa będzie gęsta.

### **KROK 4:** POLEWA:

Wszystkie składniki polewy przełożyć do rondla i podgrzewać tylko do rozpuszczenia się masła i cukru.

### **KROK 5:** WYKONANIE CIASTA:

Przeciąć ciasto na pół. Spód ciasta włożyć do formy i nasączyć syropem. Rozsmarować cienką warstwę dżemu na nasączonym biszkopcie. Następnie wyłożyć bitą śmietanę i wyrównać wierzch. Można zachować część masy do dekoracji ciasta. Na masie położyć drugi blat ciasta i nasączyć go resztą syropu. Wylać na wierzch ciepłą polewę, a następnie wstawić blachę do lodówki. Kiedy polewa zastygnie ciasto można udekorować bitą śmietaną i wisienką.