

Ciasto przekładane twarogiem



Ciasto, które wyglądało na przeciętne, ale kiedy je zrobiłam i mój mąż spróbował, orzekł, że jest "boskie". Rzeczywiście jest idealne na wszelkie spotkania, przyjęcia i na święta. Łączy w sobie lekkość ciasta ze słodyczą czekolady i lekką kwaskową nutą twarogu z cytryną. Proporcje ciasta starczą na blaszkę o wymiarach 28cm x 23cm.

Składniki na masę twarogową:

- 500g chudego twarogu (najlepiej niemielonego, w kostkach)
- 2 całe jajka
- 4 łyżki cukru
- sok wyciśnięty z połowy cytryny

Na ciasto:

- 200g cukru
- 200g margaryny Kasia lub masła
- szczypta soli
- 400g mąki pszennej
- 4 całe jajka
- 1 szklanka letniego mleka
- 15g proszku do pieczenia

- 4 łyżki kakao (naturalnego, ciemnego)

Na polewę:

- 150g gorzkiej czekolady (półtorej tabliczki)
- 100g margaryny Kasia lub masła
- 50g cukru pudru
- cukier wanilinowy
- żółtko

Wykonanie:

1. Twaróg wrzucamy do miski, rozgniatamy widelcem lub rozcieramy lekko pałąk do mieszania ciasta. Dodajemy do niego jajka, cukier i sok z cytryny i wszystko razem ucieramy mikserem na masę. Odstawiamy.

2. Margarynę na ciasto ucieramy z cukrem na gładki krem. Po kolei (i stopniowo) dodajemy do kremu jajka. W drugiej misce mieszamy mąkę, sól, proszek do pieczenia i kakao. Dodajemy mąkę stopniowo do kremu i miksujemy na wolnych obrotach. Nadal ucierając, po trochu (na zmianę z mąką) wlewamy mleko.

3. Piekarnik nagrzewamy do 190-200 stopni Celsjusza. Formę o wymiarach 28cm x 23cm wykładamy papierem do pieczenia, boki blachy natłuszczamy margaryną lub masłem. Połowę ciasta wykładamy do blaszki, rozsmarowujemy mniej więcej równo, na ciasto wykładamy masę twarogową, którą również rozsmarowujemy. Na masę kładziemy resztę ciasta (małymi porcjami) i rozsmarowujemy na wierzchu. Ciasto pieczemy około 40 minut (sprawdzamy patyczkiem).

4. Ciasto zostawiamy na 10 minut w piekarniku. Potem wyjmujemy i odstawiamy do przestygnięcia.

5. Czekolady roztopiamy w kąpieli wodnej (mała miska z połamaną na kawałki czekoladą umieszczamy w garnku z gotującą się wodą). Margarynę ucieramy z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym oraz z żółtkiem na krem. Dodajemy roztopioną czekoladę i miksujemy. Masa powinna być na tyle gęsta, by bez problemu dała się rozsmarować na cieście. Wykładamy polewę na ciasto i czekamy aż zastygnie (ok. 20-30 minut).