

Ciasto biszkoptowe z kremem i galaretką



Lekkie biszkoptowe ciasto w formie małego tortu, z kremem na bazie budyniu, z galaretką i odrobiną dżemu. Pyszne połączenie, nie za słodkie, do galaretki można dodać truskawki lub inne ulubione owoce.

Składniki na biszkopt:

- 100g mąki pszennej
- 100g mąki ziemniaczanej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 140g cukru
- cukier wanilinowy
- 3 jajka
- szczypta soli
- 3 łyżki wody

Na krem:

- 1 torebka budyniu śmietankowego
- 100g margaryny Kasia lub masła
- łyżka cukru pudru
- 1 i 2/3 szklanki mleka
- 4 łyżeczki cukru

- 2-3 łyżki ciemnego kakao

Na górę:

- 2 galaretki owocowe (np. czerwona i zielona)

Dodatkowo:

- 2 czubate łyżki dżemu truskawkowego lub wiśniowego
- 2/3 szklanki wody
- 1/4 szklanki syropu owocowego (np. wiśniowego)

Wykonanie:

1. Przygotowujemy biszkopt: żółtka, oba cukry i wodę miksujemy do białości. Do drugiej miski wsypujemy obie mąki i proszek do pieczenia, delikatnie mieszamy. Stopniowo dodajemy mąki do masy jajecznej i miksujemy na wolnych obrotach.
2. Tortownicę (ok. 22cm średnicy) wykładamy papierem do pieczenia. Nie trzeba smarować jej tłuszczem.
3. Z białek z dodatkiem szczypty soli ubijamy sztywną pianę. Delikatnie dodajemy ją do ciasta, mieszamy całość. Biszkopt wylewamy do tortownicy i pieczemy w temperaturze ok. 170-180 stopni Celsjusza przez 35-40 minut (do suchego patyczka).
4. W międzyczasie gotujemy budyń. Proszek budyniowy rozprowadzamy w połowie szklanki mleka z dodatkiem cukru. Resztę mleka zagotowujemy. Rozprowadzony proszek wlewamy do gotującego się mleka i gotujemy budyń. Odstawiamy do przestygnięcia.
5. Przygotowujemy dwie galaretki, rozpuszczając każdą w półtorej szklanki wody. Odstawiamy do wystygnięcia.
6. Biszkopt studzimy. Odkrawamy czubek tak, by ciasto było równe. Zdejmujemy obręcz i przekrawamy ciasto w poprzek na pół (lub na trzy w zależności od wysokości naszego biszkoptu).
7. Syrop rozpuszczamy w wodzie i nasączamy spodni biszkopt. Następnie smarujemy go cienko dżemem.
8. Margarynę przeznaczoną na krem miksujemy na puszystą masę i stopniowo dodajemy do niej zimny budyń. Miksujemy. Dodajemy cukier puder oraz kakao i ponownie miksujemy całość na krem. Krem rozprowadzamy na warstwie dżemu i przykrywamy drugim blatem biszkoptu (odwróconym do góry nogami). Mocno dociskamy.
9. Zimne galaretki wstawiamy do lodówki, co jakiś czas mieszając. Tężejącą galaretką zalewamy ciasto i wstawiamy do lodówki. Po paru minutach wylewamy drugą galaretkę.
10. Ciasto można przygotować z jedną galaretką na górze i owocami.



Kulinarnie
