

CIASTO GÓRA SMAKÓW

Składniki:

Biskopt:

- 3 jajka
- 3/4 szkl cukru
- 100 g mąki
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao

Krem cappuccino:

- 500 g serka mascarpone
- 300 ml śmietany 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 40 g kawy cappuccino czekoladowe

Krem cytrynowy:

- 2 jajka
- 1 żółtko
- 160 cukru
- 80 g masła
- sok z 2 cytryn

Beza:

- 2 białka
- 100 g cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Dodatkowo:

- 1 opakowanie herbatników



POTRZEBNE BĘDĄ: MISKA, BLACHA DO PIECZENIA, GARNEK, MIKSER, MIARKI DO PŁYNÓW ORAZ SYPKICH PRODUKTÓW I OCZYWIŚCIE FARTUCH OCHRONNY

Przygotowanie:

Biskopt:

- Białka ubijamy na sztywno, dodajemy partiami cukier, a kiedy się rozpuści i piana będzie lśniąca dodajemy żółtka oraz olej. Do masy przesypujemy mąkę z proszkiem i kakao, mieszamy delikatnie łyżką. Ciasto przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy 25 min. w 170 stopniach.

Krem cappuccino:

- Śmietanę ubijamy na sztywno. Serek miksujemy z cukrem, a następnie łączymy z bitą śmietaną.
- 1/3 białej masy odkładamy do kremu cytrynowego. Do pozostałej części dodajemy kawę cappuccino i mieszamy do połączenia składników.

Krem cytrynowy:

- Jajka i żółtko roztrzepujemy z cukrem, przelewamy do rondla i podgrzewamy mieszając. Do ciepłej masy dodajemy sok z cytryn i mieszamy. Gotujemy do momentu aż masa zacznie gęstnieć. Zdejmujemy z ognia i dodajemy masło.
- Powstał cytrynowy budyń studzimy.
- 1/3 masy śmietankowej, którą wcześniej odłożyliśmy łączymy z ostudzonym lemon curdem.

Beza:

- Białka ubijamy na sztywno z cukrem. Do ubitych białek dodajemy delikatnie sok z cytryny i mąkę.

- Bezę przekładamy na formę 20x30 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i pieczemy przez 5 minut, po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 140 stopni na kolejne 5 minut, a potem zmniejszamy temperaturę do 120 i dosuszamy bezę przez 35 minut.
- Studzimy w lekko uchylonym piekarniku.

Złożenie:

- Na biszkopcie układamy masę cappuccino, którą przykrywamy warstwą herbatników.
- Na herbatniki wykładamy masę cytrynową. Masa cytrynowa będzie dość rzadka, ale po schłodzeniu zgęstnieje.
- Całość wstawiamy do lodówki na przynajmniej 3 godziny, aby masy zgęstniały.
- Wyjmujemy z lodówki, wierzch przykrywamy bezą, kroimy.

