

Mleczna kanapka

Składniki :

Biskopt:

- 40 g mąki Basia extra Wypiek
- 100 g cukru
- 50 g kakao
- 5 jajek
- 10 g (dwie łyżeczki) proszku do pieczenia
- szczypta soli

Krem:

- 250 ml mleka
- 250 ml śmietany 30%
- 80 g mąki Basia Krupczatka typ 450
- 70 g cukru
- stabilizator - opcja
- 20 g żelatyny
- sok z połowy cytryny - opcja
- aromat waniliowy do smaku

Sposób przygotowania:

Biskopt :

- Do miski wbij jajka. Dodaj szczyptę soli.
- Rozpocznij ubijanie jajek na najwyższych obrotach miksera, po chwili zacznij dodawać cukier.
- Następnie dodaj na raz: mąką, proszek do pieczenia i kakao.
- Wszystko wymieszaj mikserem do połączenia się składników.
- Blaszkę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Przetłóż na nią ciasto i rozprowadź je na całej powierzchni.

Pieczenie:

- Biskopt należy piec w temperaturze 170-180 stopni, bez termoobiegu na środkowej półce.
- Ciasto musi piec się ok 12 minut lub do tzw. "suchego patyczka"

Przygotowanie żelatyny:

- Do żelatyny dodaj ok. 70 - 100 ml śmietany. Pozostaw ją do napęcznienia na około 10 minut.

- Następnie włóż ją do kuchenki mikrofalowej na kilka sekund, aby żelatyna się rozpuściła w śmietanie. Nie zagotuj żelatyny!
- Resztę śmietany ubij na sztywno. Jeżeli używasz zwykłej śmietanki do gotowania, pamiętaj o dodaniu stabilizatora. ubitą śmietaną dodaj do zimnego budyniu.
- Dodaj również przygotowaną żelatynę. Całość wymieszaj mikserem używając najszybszych obrotów. Tak powstanie krem, do którego można dodać soku z cytryny

Składanie ciasta:

- Upieczony biszkopt przekrój na pół.
- Jedną połowę posmaruj przygotowanym kremem i przykryj go drugą połową.
- Ciasto włóż na godzinę do lodówki.
- Po wyjęciu pokrój na mniejsze kawałki - kanapki. Smacznego!

Obejrzyj krótki film(ik) : <https://basiazsercem.pl/przepis/mleczna-kanapka/>