

Krucze ciasto biszkoptowe

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne ciasto biszkoptowe.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto kruche: -
- 2 szklanki mąki pszennej -
- 1/2 szklanki cukru -
- 1 jajko -
- 15 dag margaryny -
- 2 łyżki miodu -
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej -
- Biszkoptik: -
- 4 jajka -
- 3/4 szklanki cukru -
- 1/2 szklanki mąki pszennej -
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej -
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia -
- Krem: -
- 1/2 l mleka -
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej -
- 2 łyżki mąki pszennej -
- 1/2 szklanki cukru -
- 25 dag margaryny -
- Do dekoracji: gotowa polewa czekoladowa -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Wyrobić ciasto z mąki, cukru, margaryny, miodu i sody. Podzielić na dwie części i upiec 2 osobne placki na blaszkach o wymiarach 25 na 36 cm i piec około 15 minut w temperaturze 160 °C. Pozostawić do wystygnięcia.
- 2.** Białka ubić z cukrem na sztywno. Dodawać żółtka i wciąż ubijać. Powoli wsypywać mąkę z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej blachy i piec ok. 25 minut w temperaturze 170 °C. Gdy ciasto będzie zimne, nasączyć wodą z kilkoma kroplami cytryny.
- 3.** W 1/2 szklanki mleka rozmieszać mąkę pszenną i ziemniaczaną. Resztę mleka zagotować z cukrem, a gdy zacznie się gotować- wlać rozpuszczone w mleku mąki, mieszając chwilę pogotować. Zdjąć z ognia i do powstałego budyniu dodać kostkę margaryny, mieszać aż wszystko się połączy. Następnie ciepłą masą przekładać upieczone wcześniej placki.
Na ciasto kruche wyłożyć połowę ciepłej masy, następnie przykryć biszkoptem, wyłożyć resztę masy i przykryć kruchym ciastem, lekko docisnąć. Wierzch ciasta poleć polewą czekoladową.