

Ciasto chmurka

Składniki na biszkopt:

7 jajek
1 szkl. cukru
1 szkl. mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na bitą śmietanę:

900 ml śmietany kremówki 30%
6 łyżek cukru pudru
3 łyżki żelatyny
1/3 szklanki wody do rozpuszczenia żelatyny

Dodatkowo

puszka masy kajmakowej / krówkowa (400 g)
150 g orzeszków ziemnych niesolonych



Wykonanie:

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać pojedynczo żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać przesianą mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wszystko wymieszać ręcznie, bez użycia miksera. Ciasto wylać do foremki o wymiarach około 24 - 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 min w temperaturze 160-170°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym zamkniętym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Po ostudzeniu ścinamy wierzchnią warstwę.

Śmietanę ubijamy, a pod koniec ubijania dodajemy cukier puder i żelatynę rozrobioną w 1/3 szklanki gorącej wody (dodajemy przestudzoną żelatynę).

Biszkopt przecinamy na pół. Przygotowaną bitą śmietanę wykładamy na jeden placek naszego biszkoptu, który nasączymy wodą z cukrem. Wszystko przykrywamy drugim plackiem biszkoptu, który też nasączymy wodą z cukrem. Wierzch biszkoptu smarujemy masą krówkową i posypujemy orzeszkami ziemnymi.

Ciasto wkładamy do lodówki. Najlepiej smakuje na drugi dzień.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>