

Ciasto puszek v.2

Składniki na biszkopt:

- 7 jaj
- 1 szklanka cukru
- 170 g mąki pszennej (1 szklanka)
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na wkładkę kokosową:

- 5 białek
- 1 szklanka cukru
- 200 g wiórków kokosowych
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę budyniową:

- 2 budynie śmietankowe (op. 40 g)
- 5 żółtek
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 szklanka mleka
- 0,5 szklanki cukru
- 250 g masła lub margaryny
- 1 puszka ananasa w zalewie

Składniki na polewę czekoladową:

- 2 tabliczki czekolady mlecznej
- 6 łyżek mleka
- 200 g rodzynek

Dodatkowo do nasączenia biszkoptu:

- 1 szklanka wody
- 1 łyżka cukru

Wykonanie:

Biszkopt: Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao



(przesiane przez sito). Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać na blaszkę o wymiarach około 24x38cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 min w temperaturze 160-170°C. Dla pewności, na koniec pieczenia, 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 i zostawiamy do ostudzenia. Na koniec odkrawamy wierzchnią warstwę biszkoptu oraz tnjemy na dwie równe połowy.

Wkładka kokosowa: Białka ubić na sztywno i cały czas ubijać, stopniowo dodawać cukier, następnie proszek do pieczenia i mąkę ziemniaczaną chwilę mieszamy. Na koniec dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy tylko tyle żeby wiórki połączyły się z pianą. Ciasto wylać do tej samej blachy, w której piekliśmy biszkopt i piec około 30min w temperaturze 160-170°C, aż ciasto uzyska złoty kolor.

Masa budyniowa: 1 szklankę mleka zagotować z cukrem. Sok z ananasa wlewamy do szklanki i dopełniamy wodą tak, aby była cała szklanka płynu. Płyn przelewamy do miseczki do której dodajemy budynie, żółtka jaj, mąkę i wszystko dobrze mieszamy. Gdy mleko się zagotuje wlewamy wcześniej rozmieszane budynie z mąkami i cały czas mieszamy, aż do zagotowania i zgęstnienia budyniu. Przykrywamy budyń folią aluminiową i odstawiamy do ostudzenia. Masło dajemy do dużej miski i ucieramy mikserem lub ręcznie, aż do powstania puszystej masy. Następnie dodajemy stopniowo wystudzony budyń, cały czas ucierając mikserem lub ręcznie. Na koniec dodajemy drobno pokrojonego ananasa i mieszamy delikatnie łyżką.

Wykonanie polewy: 2 tabliczki czekolady i 6 łyżek mleka dajemy do miseczki i rozpuszczamy w kąpielu wodnej. Mieszamy, aż czekolada się rozpuści i zrobi się szklista i błyszcząca. Teraz dodajemy 200g rodzynek, które wcześniej zalaliśmy wrzątkiem i odstawiliśmy na 10 min, a następnie odsączyliśmy z wody. Tak przygotowane rodzynki dodajemy do rozpuszczonej czekolady i wszystko dobrze mieszamy.

Składanie ciasta:

Górną połówkę biszkoptu kładziemy na deskę lub blaszkę i nasączamy wodą wymieszaną z cukrem. Na nasączony biszkopt wykładamy połowę kremu i przykrywamy go kokosową wkładką. Następnie wykładamy pozostały krem, a na wierzch kładziemy drugi blat biszkoptowy i jego również nasączamy wodą z cukrem. Na koniec ciasto polewamy polewą czekoladową z rodzynekami.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>