

Ciasto góra lodowa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: około 15 kawałków

Czas gotowania: 40 minut

Czas pieczenia: 50 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Białka 6 jaj oddzielić od żółtek. Do naczynia wlać białka. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić białka na pianę. Czas 7 minut, prędkość 4.
2. Zdjąć pokrywę. Wsypać 220 g cukru ponownie ubijać. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Czas 4 minuty, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę. Wlać żółtka, wymieszać. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Czas 2 minuty, prędkość 3. Zdjąć pokrywę, łopatką zgarnąć wszystko ze ścianek, ponownie wymieszać. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Czas 1 minuta, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę, wsypać 170 g przesianej przez sitko mąki pszennej, 20 g ciemnego kakao i 5 g proszku do pieczenia, wymieszać do połączenia składników. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Czas 30 sekund, prędkość 2.
5. Zdjąć pokrywę. Ciasto delikatnie zamieszać łopatką, przelać do kwadratowej blachy o boku długości 24 cm. Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C około 50 minut.
6. Biszkopt przestudzić, następnie przekroić go wzdłuż na pół.
7. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać 800 g mleka, wsypać 80 g

-
- proszku budyniowego waniliowego oraz dodać 4 żółtka jaj. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować budyń. Temperatura 100°C, czas 12 minut, prędkość 2.
8. Zdjąć pokrywę. Budyń wyjąć z naczynia, odstawić go do całkowitego wystudzenia.
 9. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Dodać 250 g pokrojonego na mniejsze kawałki masła w temperaturze pokojowej oraz wsypać 150 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę. Czas 1 minuta, prędkość 4.
 10. Na pokrywie otworzyć zaślepkę. Przez otwór stopniowo dodawać zimny budyń. Krem mieszać do całkowitego połączenia się składników. Czas 3 minuty, prędkość 3.
 11. Pierwszą połówkę biszkoptu przełożyć do blachy, w której był pieczony. Na niego wysmarować połowę kremu budyniowego, wyrównać wierzch.
 12. Na krem położyć drugą połówkę biszkoptu, na wierzch wysmarować pozostałą część kremu budyniowego, wyrównać wierzch.
 13. Na krem budyniowy powciskać na stojąco okrągłe biszkopty (potrzebne około 180 g), w równych odstępach od siebie. Ciasto włożyć do lodówki na czas przygotowania polewy.
 14. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wlać 110 g wody, wsypać 100 g cukru, dodać 250 g masła pokrojonego na mniejsze kawałki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Podgrzewać masę do czasu rozpuszczenia się masła i cukru. Temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
 15. Zdjąć pokrywę, odczekać około 30 minut, aż masa trochę przestygnie.
 16. Do naczynia, w którym jest rozpuszczone masło wsypać 200 g mleka w proszku, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę na polewę. Czas 1 minuta, prędkość 4.
 17. Zdjąć pokrywę, połowę polewy przełożyć do miski, do drugiej połowy polewy dodać 10 g ciemnego kakao. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę. Czas 30 sekund, prędkość 4.
 18. Zdjąć pokrywę, polewę przełożyć do osobnej miseczki.
 19. Ciasto wyjąć z lodówki. Na biszkopty wylewać polewę na przemian raz jasną, raz ciemną. Ciasto wstawić do lodówki na minimum 4 godziny.
-

Wskazówki :

Ostrzeżenia – Blacha z biszkoptem po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!