

KOSTKA SCHWARZWALDZKA

„Ciasto na wzór słynnego tortu schwarzwaldzkiego. Czekoladowy biszkopt, owoce i śmietana. pyszne i idealne ciasto na niedzielę. u mnie w rodzinie jego specjalistką jest moja mama i ten przepis jest właśnie od niej.”

SKŁADNIKI:

BISZKOPT:

- 6 jaj
- 1 i ¼ szklanki cukru
- ¾ szklanki mąki ziemniaczanej
- ¾ szklanki mąki tortowej
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ¼ szklanki oleju

WARSTWA OWOCOWA:

- Litr wiśni bez pestek w słoiku z zalewą (kompot) lub innych owoców np. truskawki (mogą być mrożone).
- Budyń wiśniowy
- ½ szklanki cukru

WARSTWA ŚMIETANOWA:

- 800 ml śmietany 30%
- 3 śmietan-fixy (lub można dać opakowanie mascarpone do usztywnienia kremu)
- Cukier waniliowy
- 100 g gorzkiej czekolady



PRZYGOTOWANIE:

- Jajka podzielić na białka i żółtka. Białka ubić, kiedy piana będzie sztywna dodawać porcjami cukier i ubijać aż piana będzie lśniąca. Następnie do piany dodawać żółtka i wymieszać już ręcznie. Przesiać do tego także mąkę tortową i ziemniaczaną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wymieszać, dalej dodać kakao i olej i dokładnie wymieszać.
- Formę (ok 30/40 cm) wyłożyć papierem do pieczenia i wylać ciasto. Piec od 25 minut w 160 stopniach. Po wyjęciu z piekarnika ostudzić ciasto i przekroić na dwa blaty.
- Wiśnie lub inne owoce(ja bardzo lubię to ciasto z truskawkami) zagotować w garnku . Budyń wymieszać z cukrem i ½ szklanki wody. Wleć do garnka, wymieszaj z owocami i zagotuj.
- Jeden z blatów wyłożyć na dole blaszki w której pieczony był biszkopt. Wylej na blat ciepłą masę owocową i wystudź całkowicie.
- W tym czasie ubij śmietanę z cukrem waniliowym i śmietan fixem.
- Na wystudzoną masę owocową wyłożyć 2/3 ubitej śmietany. Przykryć kolejnym blatem i wyłożyć na to resztę śmietany. Na wierzch zetrzeć gorzką czekoladę. Ciasto wstawić na minimum 2 godziny do lodówki.