

KOSTKA ALPEJSKA

„Jedno z moich ulubionych ciast. Ciemny biszkopt, krem z bezikami i bita śmietana. To nie może nie smakować. Jestem przekonana, że Was również zachwyci.”

SKŁADNIKI:

BISZKOPT:

- 3 jajka
- 75 g cukru zwykły lub puder
- 65 g mąki pszennej
- 3 duże łyżki kakao surowego
- Szczypta soli

KREM BEZOWY:

- 1 puszka kajmaku (ok 400 g)
- 300 g masła
- 300 g bezików suchych twardych
- 100 ml ajerkoniaku
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej / 1 espresso przestudzone (50 ml) / 2 łyżeczki mielonej drobno kawy (opcjonalnie ale polecam)

BITA ŚMIETANA:

- 500 ml śmietany kremówki 36%
- 250 g mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru

DODATKI:

- Pół stoika dżemu z czarnej porzeczki/powideł



- 50 ml płynu do nasączenia biszkoptu: 50 ml wody przegotowanej z łyżką likieru/whisky/koniaku lub herbaty z likierem
- Czekolada gorzka do starcia

PRZYGOTOWANIE:

BISZKOPT:

- Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywno ze szczyptą soli (uważając, żeby nie przebić białek). Następnie dodawać łyżkami cukier i dalej ubijać. Gdy cukier się rozpuści dodawać żółtka pojedynczo i ubijać. Po ubiciu wyłączyć mikser i dodać przesianą mąkę z kakao. Wymieszać delikatnie szpatułką.
- Blaszkę o wymiarach około 25/36 wyłożyć papierem do pieczenia, wyłożyć masę równo i piec w 170 stopniach przez ok 15 -20 minut do suchego patyczka z termoobiegiem. Po upieczeniu wyłożyć blaszkę i jeszcze gorący biszkopt rzucić z około 30 cm na ziemię/blat. Wten sposób biszkopt będzie równy i nie opadnie.

KREM:

- WSZYSTKIE SKŁADNIKI MUSZĄ BYĆ WTEMP. POKOJOWEJ (POWINNY)
- Masło umieścić w misie miksera i ubijać końcówką do ubijania na puszysto przez kilka minut. Po tym czasie dodać kajmak, kawę/ajerkoniak i ubić na jednolity krem.
- Beziki pokruszyć na mniejsze kawałki i dodać do kremu. Wymieszać.

BITA ŚMIETANA:

- Zimną śmietanę ubić na sztywno, dodać mascarpone i cukier puder i ubić na jednolity krem.

WYKOŃCZENIE:

Wystudzony biszkopt nasączyć, następnie posmarować dżemem/powidłami. Na to wyłożyć krem kajmakowy z bezikami. Schłodzić minimum 1-2 godziny, po tym czasie wyłożyć bitą śmietanę, wyrównać i zetrzeć czekoladę. Schłodzić minimum 2-3 godziny.