

Ciasto Michałek

Składniki na ciasto:

160 ml oleju rzepakowego

200 g cukru

120 ml wody

3 łyżki kakao

280 g mąki pszennej (tortowej)

6 jajek (rozmiar L)

150 g cukru

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka sody oczyszczonej



Składniki na masę michałkową:

200 ml śmietany kremówki (30% lub 36%)

500 g serka mascarpone

300 g cukierków Michałki

4 łyżki cukru pudru

2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

1 łyżka wody do rozpuszczenia kawy

Masa śmietanowa:

500 ml śmietanki kremówki (30% lub 36%)

4 łyżki cukru pudru

3 łyżki żelatyny

80 ml wrzątku do rozpuszczenia żelatyny

Poncz do nasączenia ciasta:

200 ml przegotowanej wody

2 łyżki cukru

Dodatkowo:

Około 300 g dżemu wiśniowego

Kawałek czekolady mlecznej lub deserowej

Wykonanie:

Do rondelka wlewamy olej oraz wodę i dosypujemy cukier i kakao. Podgrzewamy, na małym ogniu, mieszając. Gdy cukier z kakao rozpuści się zdejmujemy rondel z gazu i studzimy.

W misce ubijamy mikserem białka na sztywno. Następnie dodajemy cukier, ciągle mieszając. Gdy cukier połączy się z pianą, dodajemy po jednym żółtku. Ustawiamy mikser na najmniejsze obroty i cienkim strumieniem dolewamy płyn z wody, oleju i kakao, który wcześniej przyszykowaliśmy. Gdy wszystko się wymiesza, odstawiamy mikser. Dodajemy stopniową przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą i wszystko delikatnie mieszamy łyżką, do połączenia się składników.

Ciasto wylewamy na blaszkę o wymiarach 24x38 cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Ciasto wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół). Pieczemy około 35 min. Po tym czasie sprawdzamy patyczkiem czy ciasto się upiekło. Blaszkę z ciastem zostawiamy na około 15 min w wyłączonym, uchylonym piekarniku. Po tym czasie blaszkę wyciągamy i studzimy. Następnie wyciągamy ciasto z blaszki, pozbywamy się papieru do pieczenia. Górę ciasta, w razie potrzeby, równamy. Ciasto przecinamy wzdłuż na połowę, tak aby wyszły nam dwa równe placki.

Masa Michałkowa.

W misce ubijamy śmietanę kremówkę. Nadal miksując, ale już na mniejszych obrotach dodajemy cukier puder i stopniowo serek mascarpone. Następnie dodajemy kawę, rozpuszczoną w łyżce wody. Na koniec dodajemy cukierki Michałki, starte na tarce o grubych oczkach. Miksujemy na wolnych obrotach, tylko tyle, żeby rozprowadzić Michałki po całej masie.

Składamy ciasto.

Jeden placek ciasta nasączamy ponczem, przygotowanym z wody i cukru. Następnie ciasto smarujemy dżemem wiśniowym (możemy zastąpić innym dżemem, najlepiej żeby miał kwaskowaty smak). Na to wykładamy masę Michałkową. Masę rozprowadzamy po całym cieście, którą przykrywamy drugim plackiem ciasta, również nasączonym musem. Lekko dociskamy ciasto do masy, a w razie potrzeby szpatułką wyrównujemy masę, która wyszła po bokach ciasta.

Masa śmietanowa.

W misce ubijamy śmietanę kremówkę z cukrem pudrem na sztywno. Następnie dolewamy wystudzoną żelatynę, rozrobioną w 80 ml wrzątku i przestudzoną. Mieszamy mikserem na mniejszych obrotach, żeby dobrze rozprowadzić żelatynę po całej masie.

Masę śmietanową wykładamy na wierzch ciasta, równomiernie rozprowadzając. Wierzch posypujemy posiekanymi orzechami laskowymi, a następnie ścieramy mleczną lub deserową czekoladę, po całej powierzchni ciasta. Ciasto wkładamy do lodówki, najlepiej na 12 godz. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

