

Ciasto Monte na czekoladowym biszkopcie

Składniki na biszkopt czekoladowy:

- 6 jajek
- 100 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 120 g cukru
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na masę budyniową:

- 1,5 l mleka
- 4 budynie waniliowe bez cukru (4 x 40 g)
- 60 g mąki pszennej tortowej
- 7 żółtek jaj
- 220 g cukru
- 300 g masła lub margaryny
- 1,5 tabliczki czekolady mlecznej (150 g)

Składniki na poncz do biszkoptu:

- 200 ml przegotowanej wody
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki likieru amaretto (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- 100 g orzechów włoskich lub laskowych do posypania

Wykonanie:

Biszkopt - białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Wsypujemy przesianą mąkę pszenną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 min (grzałki góra, dół), w temperaturze 160 - 170°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Po tym czasie wyciągamy z piekarnika i z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ścinamy wierzchnią skórkę.

Masa budyniowa – żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość, wtedy dodajemy cukier i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy 250 ml mleka, oraz mąkę i budynie. Mieszymy do momentu, kiedy składniki się połączą. W garnku, najlepiej z szerokim dnem, zagotowujemy 1 litr i 250 ml mleka. Gdy mleko się zagotuje wlewamy (małym strumieniem) masę jajeczną z budyniami, cały czas mieszamy. Budyń gotujemy (cały czas mieszamy), aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia i dzielimy na dwie równe części. Do jednej z nich dodajemy posiekaną drobno czekoladę i mieszamy, aż czekolada rozpuści się i połączy się z budyniem. Budyń czekoladowy i waniliowy przykrywamy folią aluminiową (lub spożywczą), żeby nie powstał kożuch i odstawiamy do całkowitego wystudzenia. Gdy budynie wystygną, do miski dajemy 150 g masła i ucieramy na puszystą masę. Następnie stopniowo dodajemy jeden z budyniów np. czekoladowy i ucieramy, aż zrobi się jednolita i gładka masa. To samo robimy z budyniem waniliowym (ucieramy 150 g masła lub margaryny na puszystą masę, dodajemy drugi budyń i ucieramy, aż zrobi się jednolita masa). W ten sposób powstaną nam dwie masy. Masa waniliowa i masa czekoladowa.

Składamy ciasto – foremkę, w której piekliśmy biszkopt, wykładamy nowym papierem do pieczenia. Do foremki na spód wkładamy biszkopt i nasączamy ponczem, po całej powierzchni biszkoptu. Poncz przygotowaliśmy ze zmieszania wody, cukru i likieru amaretto (opcjonalnie). Na biszkopt wykładamy masę waniliową i równomiernie rozprowadzamy po całej powierzchni. Następnie wykładamy masę czekoladową i również rozprowadzamy po całej powierzchni, tak żeby wierzch był równy.

Na koniec górę ciasta posypujemy drobno pokrojonymi orzechami. Ciasto wkładamy do lodówki na 12 godzin. Przechowujemy również w lodówce!

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

