

# Ciasto Solis

## Składniki na masę kajmakową:

- 700 ml śmietanki kremówki 30%
- 1 puszka masy kajmakowej krówkowej (460 g)
- 250 g słonecznika łuskanego
- 2 łyżki żelatyny
- 50 ml wrzątku do żelatyny

## Składniki na masę kawową:

- 700 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 100 g cukru pudru
- 3 łyżki kawy mielonej (czubate)
- 200 ml wrzątku do kawy
- 2 łyżki żelatyny
- 50 ml wrzątku do żelatyny

## Dodatkowo:

- 2 paczki herbatników kakaowych (2 x 250 g)
- 50 g słonecznika do posypania (opcjonalnie)
- kawa mielona do oprószenia ciasta (opcjonalnie)

## Wykonanie:

### Przygotowania

Zaparamy 3 łyżki kawy mielonej w 100 ml wrzątku, a następnie odcedzamy z fusów.

Rozgrzewamy patelnię i wsypujemy 250 g słonecznika. Prażymy na małym ogniu często mieszając, żeby słonecznik się nie przypalił. Po uprażeniu studzimy.

Żelatynę dajemy do miseczki i wlewamy 50 ml wrzątku. Zostawiamy na kilka minut i gdy napęcznieje dokładnie mieszamy, aż się rozpuści. Zostawiamy do wystudzenia.

Foremkę o wymiarach **24x38 cm** wykładamy papierem do pieczenia. Na spód foremki wykładamy herbatniki kakaowe. W razie potrzeby herbatniki docinamy, tak aby pokryły całe dno foremki.

### Masa kajmakowa



Do miski dajemy 700 ml śmietanki kremówki, bezpośrednio wyciągniętej z lodówki (najlepiej jakby śmietanka była w lodówce minimum 12 godz.). Mikserem, na wysokich obrotach, ubijamy śmietankę, ale nie na sztywno. Wyłapujemy moment kiedy zaczyna gęstnieć, zmniejszamy obroty miksera i dodajemy stopniowo masę kajmakową, wszystko mieszamy.. Teraz dodajmy wystudzoną żelatynę, którą wcześniej przygotowaliśmy (jak włożymy paluska do żelatyny temperatura musi być obojętna, tzn. nie możemy odczuwać ani ciepła ani zimna). Żelatynę wlewamy małym strumieniem i miksujemy mikserem na małych obrotach. Pamiętajmy o wymieszaniu masy również pod spodem, żeby żelatyna dokładnie się rozprowadziła. Na koniec dorzucamy prażony słonecznik wszystko jeszcze dokładnie mieszamy.

Tak przygotowaną masę wykładamy do wcześniej przygotowanych herbatników w foremce. Masę rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Masę przykrywamy drugą warstwą herbatników kakaowych. Foremkę na chwilę wstawiamy do lodówki i przechodzimy do....

### **Masa kawowa**

W misce ubijamy śmietankę kremówkę na półsztywno (najlepiej jakby śmietanka była w lodówce minimum 12 godz.), następnie dodajemy cukier puder, serek mascarpone i wszystko dokładnie miksujemy, już na mniejszych obrotach. Teraz stopniowo dodajemy 100 ml zimnego naparu z kawy i mieszamy wszystko mikserem. Na koniec dodajemy małym strumieniem rozpuszczoną we wrzątku, i wystudzoną żelatynę. Wszystko mieszamy dokładnie, aż żelatyna się rozprowadzi po całej masie, ale nie za długo, ponieważ masa może się zwarzyć.

Masę kawową wykładamy do foremki na herbatniki i dokładnie rozprowadzamy po całej powierzchni równając ładnie górę ciasta.

Wierzch obsypujemy delikatnie kawą mieloną lub słonecznikiem prażonym.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

