

Ciasto Kubanka

Składniki na biszkopt:

- 60 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 20 g mąki ziemniaczanej
- 3 jajka
- 60 g cukru
- 2 łyżki kakao

Składniki na krem budyniowy:

- 700 ml mleka
- 2 budynie śmietankowe bez cukru (2 x 40 g)
- 20 g mąki pszennej tortowej
- 100 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 200 g masła lub margaryny
- 120 g kremu czekoladowego (np. Nutella)

Składniki na bitą śmietanę:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 100 g cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny (opcjonalnie)
- 80 ml wrzątku do żelatyny

Poncz do nasączenia biszkoptu:

- 150 ml wrzątku
- 2 łyżeczki cukru
- 3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

Dodatkowo:

- 400 g dżemu z czarnej porzeczki
- 19 szt. herbatników maślanych
- 19 szt. herbatników kakaowych
- 50 g czekolady mlecznej
- 50 g czekolady białej

Wykonanie:



Biskopt

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną, z mąką ziemniaczaną i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 38 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **15 - 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. Biskopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na 15 min przy otwartych drzwiczkach piekarnika. Po tym czasie biskopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu odcinamy ciasto od rantów foremki i wyjmujemy biskopt. Ściągamy papier, a następnie ścinamy wierzchnią skórkę biskoptu, ponieważ skórka będzie się odklejać od biskoptu razem z masą. Biskopt zostawiamy do późniejszego składania ciasta.

Krem budyniowy

Żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość, wtedy dodajemy cukier i cukier wanilinowy, i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy 100 ml mleka, oraz mąkę i budynie. Mieszamy, aż składniki się połączą. W garnku, najlepiej z szerokim dnem, zagotowujemy 600 ml mleka. Gdy mleko się zagotuje dodajemy małym strumieniem masę jajeczną z budyniami, cały czas mieszając. Budyń gotujemy, aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia i przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą (zapobiegniemy powstaniu kożucha na budynie). Zostawiamy do wystygnięcia.

Gdy budyń wystygnie do miski dajemy masło (lub margarynę) i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy stopniowo zimny budyń i ucieramy, aż zrobi się jednolita i gładka masa.

Składamy ciasto

Na początku przygotowujemy poncz. Do miseczki dajemy 2 łyżeczki cukru i 3 łyżeczki kawy, i zalewamy wrzątkiem. Zostawiamy do wystudzenia.

Następnie biskopt wkładamy do foremki w której się piekł, ale wyłożonej nowym papierem do pieczenia i nasączamy ponczem. Na biskopt wykładamy masę budyniową, rozprowadzając po całej powierzchni foremki. Wierzch ładnie równamy. Budyń przykrywamy warstwą herbatników maślanych. Na herbatniki wykładamy dżem porzeczkowy, który rozprowadzamy po całej powierzchni. Na to wykładamy warstwę herbatników, ale tym razem kakaowych.

Masa śmietanowa

W misce ubijamy śmietankę kremówkę (bezpośrednio wyciągniętą z lodówki). W chwili gdy śmietana będzie robić się gęsta, dodajemy cukier puder i mieszamy. Następnie dodajemy żelatynę (rozrobioną w 80 ml wrzątku i wystudzoną), wszystko dobrze mieszamy. Gdy zrezygnujemy z żelatyny śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno.

Tak przygotowaną bitą śmietanę układamy do blaszki na herbatniki kakaowe. Wierzch równamy, a na górę ciasta ścieramy, obierkiem do warzyw, czekoladę mleczną i białą.

Ciasto wkładamy do lodówki na 12 godz.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

