

Ciasto biskup

Składniki na biskopt:

- 80 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru

Składniki na warstwę z galaretką:

- 2 galaretki wiśniowe
- 500 ml wrzątku
- 1 słoik dżemu z czarnej porzeczki (410 g)

Składniki na beżę kokosowo-makową:

- 4 białka jaj
- 220 g cukru
- 150 g maku niemielonego
- 70 g wiórków kokosowych

Składniki na masę budyniową:

- 700 ml mleka
- 2 budynie waniliowe bez cukru (2 x 40 g)
- 20 g mąki pszennej tortowej
- 4 żółtka jaj
- 100 g cukru
- 200 g masła lub margaryny

Składniki na poncz do nasączenia biskoptu:

- 150 ml przegotowanej wody
- 2 łyżki cukru

Składniki na polewę czekoladową:

- 1 tabliczka czekolady mlecznej
- 3 łyżki mleka



Wykonanie:

Biszkopt

Białka ubijamy na sztywno, partiami dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną z mąką ziemniaczaną. 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. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na kolejne 15 min w piekarniku z otwartymi drzwiczkami. Po tym czasie biszkopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu odcinamy ciasto od rantów foremki i wyjmujemy biszkopt. Ściągamy papier, a następnie ścinamy wierzchnią skórkę biszkoptu, ponieważ skórka będzie się odklejać od biszkoptu razem z masą.

Warstwa z galaretki

Galaretki rozpuszczamy w 500 ml wrzątku. Następnie dodajemy 1 słoik dżemu z czarnej porzeczki, wszystko dokładnie mieszamy i zostawiamy do wystudzenia i lekkiego tężenia.

Beza makowo-kokosowa

Do miski dajemy 4 białka jaj, szczyptę soli i ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy łyżkę cukru i ubijamy jedną minutę. Ponownie dodajemy jedną łyżkę cukru i ubijamy jedną minutę. Robimy tak do wykończenia cukru. Po dodaniu wszystkiego cukru i po dokładnym wymieszaniu odkładamy mikser i dodajemy wiórki kokosowe. Mieszamy już wszystko łyżką. Następnie dodajemy mak i znowu wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygotowaną masę na bezę wykładamy do blaszki o wymiarach 24 x 38 cm (tą samą co piekliśmy biszkopt). Rozprowadzamy po całej powierzchni, wierzch ładnie równamy i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do **180°C** i pieczemy przez **25 – 30 min** (grzałki góra, dół). Po upieczeniu wyciągamy z piekarnika i lekko studzimy. Wtedy wyciągamy z blaszki przy pomocy papieru do pieczenia i kładziemy na kratkę i dokładnie studzimy. Delikatnie bo beza jest krucha.

Masa budyniowa

Do garnka, najlepiej z szerokim dnem, wlewamy 600 ml mleka i zagotowujemy. W międzyczasie żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość. Wtedy dodajemy cukier i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy 100 ml mleka, oraz mąkę i budynie. Mieszamy do momentu, kiedy składniki się połączą. Gdy mleko się zagotuje dodajemy (małym strumieniem) masę jajeczną z budyniami, cały czas mieszamy. Budyń gotujemy (musimy cały czas mieszać, bo inaczej budyń się przypali), aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia. Wierzch

przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą (w ten sposób zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyniu) i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.

Gdy budyń wystygnie, do miski dajemy masło i ucieramy na puszystą masę. Następnie stopniowo dodajemy zimny budyń i ucieramy mikserem. Po dodaniu wszystkiego budyniu miksujemy do momentu, aż krem zrobi się jednolity i gładki bez żadnych grudek.

Składamy ciasto:

Błazkę w której piekliśmy biszkopt i bezę, wykładamy papierem do pieczenia. Wkładamy tam biszkopt i nasączamy po całej powierzchni ponczem, który przygotowaliśmy z wymieszania wody i cukru. Na biszkopt wykładamy krem budyniowy. Wykładamy małymi porcjami (,żeby nie zgnieć biszkoptu) po całej powierzchni i górę ładnie równamy. Na budyń wykładamy tężejącą galaretkę. W razie potrzeby przy pomocy szpatułki rozkładamy po całej powierzchni. Galaretkę przykrywamy bazą kokosowo-makową. Uwaga: jeżeli galaretka będzie za płynna, to przed położeniem bezy, blaszkę wkładamy na chwilę do lodówki, po to żeby pod wpływem ciężaru bezy galaretka nie wypłynęła bokami.

Na koniec w kąpeli wodnej roztapiamy czekoladę z mlekiem i pozwalając, żeby z łyżki ściekała gorąca czekolada i w ten sposób robimy podłużne kreski wzdłuż i poprzek.

Ciasto wkładamy do lodówki najlepiej na 12 godz.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

