

Ciasto Milky Way

Składniki na biszkopt czekoladowy:

- 6 jajek
- 200 g cukru
- 150 g mąki pszennej tortowej
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę mleczną:

- 125 ml mleka
- 170 g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 250 g masła
- 330 g mleka w proszku (pełnego)

Składniki na polewę czekoladową:

- 2 tabliczki czekolady mlecznej (200 g)
- 6-7 łyżek mleka



Wykonanie:

Biszkopt

Żółtka oddzielamy od białek. Białka dajemy do miski i 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 proszkiem do pieczenia oraz kakao i dodajemy partiami do masy. 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 **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. Blaszkę z biszkoptem zrzucamy z wysokości 50 cm. W ten sposób biszkopt nam nie opadnie. Po wystudzeniu biszkoptu odcinamy ciasto od rantów foremki i wyjmujemy z niej biszkopt. Ściągamy papier, a następnie ścinamy wierzchnią skórkę biszkoptu, ponieważ skórka będzie się odklejać od biszkoptu razem z masą. Biszkopt przecinamy wzdłuż, tak żeby wyszły nam dwa równe placki biszkoptu.

Masa mleczna

Do rondelka dajemy cukier, cukier waniliowy i wszystko zalewamy mlekiem. Wszystko dokładnie mieszamy i zagotowujemy. Odstawiamy do wystudzenia.

Do miski dodajemy masło i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy wcześniej przygotowany płyn i mleko w proszku. Robimy to na zmianę: dodajemy troszkę mleka w proszku i troszkę płynu. Wszystko dokładnie ucieramy, aż do powstania gładkiej masy.

Składamy ciasto

Bierzemy jeden placek biszkoptu, na który wykładamy masę mleczną i rozprowadzamy po całej powierzchni biszkoptu. Przykrywamy drugim plackiem biszkoptu i dłońmi dociskamy, żeby wszystko się połączyło.

Polewa czekoladowa

Do rondelka lub garnka wlewamy wodę, na to nakładamy miseczkę szklaną tak, żeby miseczka nie stykała się z wodą i gotujemy. W międzyczasie do miszeczki dajemy czekoladę mleczną oraz mleko i czekamy, aż czekolada się rozpuści i połączy z mlekiem. Co jakiś czas mieszamy.

Tak przygotowaną gorącą polewę rozkładamy po całej powierzchni biszkoptu. Ciasto wkładamy do lodówki, żeby polewa dobrze zastygła.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

