

Najlepsze ciasto pod słońcem

Składniki na masę brzoskwiową:

- 1 puszka brzoskwiń (w zalewie 820 g, 480 g bez zalewy)
- 2 łyżki cukru
- 1 budyń śmietankowy (lub 2 łyżki mąki ziemniaczanej)
- 125 ml mleka

Składniki na masę śmietanową:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 5 łyżek cukru pudru (około 80 g)
- 2 łyżki żelatyny
- 80 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na glazurę do ciasta:

- 1 żółtko jajka
- 1 łyżka mleka
- cukier

Dodatkowo:

- 2 opakowania ciasta francuskiego (2 x 300 g)
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Masa brzoskwiowa

W pierwszej kolejności robimy masę z brzoskwiń, ponieważ musi wystygnąć. Brzoskwinie odsączamy z zalewy, kroimy w kosteczkę i przerzucamy na patelnię lub do garnka i stawiamy na gaz. Dosypujemy dwie łyżki cukru. Mieszymy od czasu do czasu. Gdy brzoskwinie puszczą sok i zrobią się mięciutkie widelcem gniciemy je na papkę. Następnie rozrabiamy budyń śmietankowy w 125 ml mleka i wlewamy do brzoskwiń. Gotujemy jeszcze około 5 minut, żeby budyń zagotował się. Masę przerzucamy do miseczki, przykrywamy folią spożywczą i zostawiamy do wystudzenia.

Po wystudzeniu przekładamy do miski i mikserem ucieramy na gładką masę. Przekładamy do rękawa cukierniczego i zostawiamy na później. Nie trzeba koniecznie używać rękawa cukierniczego, można masę nakładać, np. łyżką.

Spód i góra ciasta

Bierzemy jedno opakowanie ciasta francuskiego, rozwijamy je na stole i wycinamy koło o średnicy około 25 cm. Robimy to np. rantem (najlepiej, żeby rant był regulowany) lub obręczą do tortu. Pozostałość ciasta zdejmujemy, ale nie wyrzucamy. Paski ciasta, które odłączyliśmy od okręgu,



zostawiamy na później. Ciasto przekładamy na papier do pieczenia i wkładamy do blaszki z piekarnika, a następnie nakłuwamy widelcem po całej powierzchni.

Teraz do miseczki dajemy 1 żółtko jajka, dodajemy łyżkę mleka i widelcem musimy rozbełtać. Taką masą smarujemy ciasto po całej powierzchni, a następnie posypujemy cukrem.

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy przez około 10 – 15 minut. W trakcie pieczenia, jeżeli ciasto podniosłoby się do góry, pomimo wcześniejszego nakłuwania, możemy otworzyć piekarnik i widelcem ponownie je nakłuć. W ten sposób ciasto opadnie. Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy.

Z drugiego ciasta francuskiego również wycinamy okrąg o średnicy 25 cm. Ciasto musimy podzielić. Najpierw przecinamy na krzyż na cztery równe części, a następnie każdą część przecinamy jeszcze dwa razy i w ten sposób wyjdzie nam 12 równych trójkątów.

Ciasto przekładamy na papier do pieczenia. Przed pieczeniem trójkąty oddzielamy od siebie, na około 1 cm, żeby nie skleiły się podczas pieczenia. Przekładamy do blaszki do pieczenia i również smarujemy rozbełtanym jajkiem oraz posypujemy cukrem.

Pieczemy tak jak wcześniej w 200°C przez około 10-15 minut do ładnego zarumienienia. Wyciągamy z piekarnika i studzimy.

Kawałki ciasta, które zostały z boków, przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy 10-15 minut. Jeżeli mamy większy piekarnik paski z brzegów foremki możemy zmieścić na blaszkach z wyciętymi okręgami i upiec je jednocześnie. Po upieczeniu pozostałe fragmenty kruszymy na małe elementy.

Masa śmietanowa

Do miseczki dajemy 2 łyżki żelatyny, zalewamy 80 ml wrzątku i zostawiamy do napęcznienia. Następnie wszystko mieszamy, aż żelatyna rozpuści się i zostawiamy do wystudzenia. Podczas studzenia warto przemieszać parę razy żelatynę, żeby nie zrobiły się grudki.

Do miski wlewamy 600 ml śmietanki kremówki, bezpośrednio wyjętej z lodówki i ubijamy mikserem. Gdy łopatki miksera zaczną zostawiać wyraźne ślady dodajemy 5 łyżek cukru pudru (trzeba spróbować, czy smak masy jest dla nas odpowiedni, bo ilość cukru możemy sami regulować). Po wymieszaniu cukru dodajemy wystudzoną żelatynę i wszystko dokładnie mieszamy.

Składamy ciasto

Placek ciasta kładziemy na desce lub talerzyku i zakładamy regulowany rant do torów. Rozmiar ustawiamy tak, żeby rant dokładnie przylegał do ciasta. Musimy pamiętać, że ciasto podczas pieczenia się skurczyło i teraz okrąg jest mniejszy.

Gdyby spód ciasta wyrósł, mimo że nakłuliśmy go, to widelcem możemy delikatnie przygnieść pierwszą warstwę ciasta i w ten sposób będzie równy placek. Na to wykładamy połowę masy śmietanowej i ładnie równamy. Na masę śmietanową wykładamy połowę masy brzoskwińowej i również rozkładamy po całej powierzchni. Ponownie masę śmietanową i na górę masę z brzoskwiń.

Na samą górę wykładamy trójkąci z ciasta francuskiego. Na środek ciasta możemy dać kleksa z bitej śmietany. Boki ciasta okładamy upieczonymi pokruszonymi wiórkami ciasta francuskiego.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum 60 minut. Po tym czasie nożem odcinamy rant od foremki i sięgamy go z ciasta.

Przed podaniem ciasto posypujemy cukrem pudrem. A na koniec taka moja mała rada. Podczas jedzenia ciasta najlepiej położyć je płasko i w ten sposób kroić widelczykiem, ponieważ ciasto w pozycji pionowej podczas krojenia zacznie się gnieść, a nie kroić. Wynika to z tego, że ciasto francuskie jest twardsze niż masa śmietanowa.

Życzę smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

