

# Ciasto Santoska

## Składniki na ciasto kruche:

- 220 g mąki pszennej
- 3 żółtka jaj
- 125 g masła lub margaryny
- 70 g cukru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

## Składniki na bezę orzechową:

- 7 białek jak (klasa L)
- 150 g cukru
- 200 g orzechów włoskich
- 100 g wiórków kokosowych
- 100 g wafelków czekoladowych

## Składniki na krem kawowy:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 500 g serka mascarpone
- 70 g cukru pudru
- 3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżki wrzątku (do kawy)

## Dodatkowo:

- 400 g masy krówkowej kajmak
- kakao do posypania ciasta

## Ciasto kruche

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Mieszymy, aż wstępnie się połączą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Zawijamy go w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika, na około 30 min. Ciasto możemy zrobić dzień wcześniej, wtedy przechowujemy je w lodówce. Po tym czasie ciasto przekładamy do foremki 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i dłońmi rozkładamy po całej foremce. Małym wałkiem lub szklanką, oprószoną mąką, wałkujemy ciasto i w ten sposób wyjdzie nam ładny równy blat. Całe ciasto nakłuwamy widelcem, co zapobiegnie powstaniu pęcherzy w cieście. Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190°C (grzałki góra, dół), pieczemy przez około 20 min. Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika, a po kilku minutach z foremki i studzimy.

## Beza orzechowa

Całość orzechów dzielimy na pół. 100 g orzechów włoskich siekamy, a 100 g mielimy. Możemy to zrobić blenderem z funkcją siekania. 100 g wafelków czekoladowych siekamy na drobne kawałki.



Do miski dajemy białka jaj, szczyptę soli i ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy cukier (łyżka po łyżce!) i wszystko dobrze ubijamy. Po dodaniu całego cukru jeszcze wszystko miksujemy, aż nie będzie słycać chrzęstu cukru, a piana zrobi się szklista. Odkładamy mikser i dodajemy stopniowo orzechy włoskie zmielone, mieszając już wszystko łyżką. Dodajemy kolejno orzechy włoskie siekane (stopniowo), mieszamy delikatnie, wafelki czekoladowe (stopniowo), mieszamy, wiórki kokosowe (stopniowo) i mieszamy dokładnie. Masę przekładamy do foremki wyłożonej papierem o pieczenia, wierzch ładnie równamy. Blaszke wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170°C (grzałki góra, dół), pieczemy przez około 35 min. Po upieczeniu bezę wyciągamy z piekarnika, a po kilku minutach z foremki i studzimy na kratce.

### **Krem kawowy**

Kawę rozpuszczalną zalewamy 2 łyżkami wrzątku i zostawiamy do wystudzenia.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę dobrze schłodzoną i ubijamy. Kiedy łopatki miksera zaczną zostawiać wyraźne ślady dodajemy cukier puder i chwilę mieszamy. Następnie stopniowo dodajemy serek mascarpone i wszystko razem ubijamy. Na koniec dodajemy wystudzoną kawę i mieszamy wszystko mikserem. Z masy odkładamy około 150-200 g, a resztę masy dzielimy na połowę.

### **Składamy ciasto**

Krucze ciasto smarujemy masą krówkową, rozprowadzając po całej powierzchni. Na to wykładamy połowę kremu kawowego. Robimy to małymi porcjami i delikatnie rozsmarowujemy krem, żeby nie zepsuć warstwy krówkowej. Całość przykrywamy bezą i dłońmi lekko dociskamy, żeby warstwy dobrze się przykleiły do siebie. Łopatką wyrównujemy krem po bokach. Na bezę wykładamy drugą połowę kremu kawowego, rozprowadzając po całej powierzchni. Wierzch ładnie równamy.

Teraz ciasto z góry dzielimy na kwadraty lub prostokąty, takie w jakie później będziemy kroić ciasto. Górną warstwę można lekko nożem podzielić w sposób widoczny. I teraz na środek każdego kwadratu (lub prostokąta) robimy rozetki.

Na koniec, przy pomocy sitka, ciasto posypujemy z góry kakao.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

