

Ciasto słonecznikowe caffee

Składniki na spód ciasta:

- 250 g herbatników maślanych
- 100 g słonecznika łuskanego
- 170 g roztopionego masła

Składniki na masę słonecznikową:

- 500 g serka mascarpone
- 2 czekolady białe (200 g)
- 200 g słonecznika łuskanego

Składniki na masę kawową:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 6 łyżek cukru pudru
- 2-3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżki zimnej wody (do kawy)
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku (do żelatyny)

Dodatkowo:

- 50 g słonecznika łuskanego do posypania

Wykonanie:

Słonecznik

Do całego ciasta potrzebujemy 350 g słonecznika łuskanego, który musimy uprażyć. Na gorącą patelnię wsypujemy słonecznik i na małym ogniu prażymy około 10-15 minut. Słonecznik cały czas mieszamy, żeby się nie przypalił. Po uprażeniu przesypujemy do miseczki i zostawiamy do wystudzenia.

Spód ciasta

100 g słonecznika, który wcześniej uprażyliśmy, wsypujemy do naczynia i blenderem z funkcją siekania siekamy na drobno. Możemy również posiekać słonecznik nożem.

Herbatniki maślane możemy również posiekać blenderem lub przełożyć do miski i kulą do ucierania ciasta herbatniki utrzeć na pył. Do herbatników wsypujemy posiekany słonecznik i mieszamy.

Mało wkładamy do rondelka i roztopiamy. Jeszcze gorące masło wlewamy do herbatników ze słonecznikiem i wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygotowane herbatniki ze słonecznikiem wykładamy do blaszki, o wymiarach 24-38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia i rozkładamy po całej powierzchni. Następnie dłonią, łyżką lub innym narzędziem ugniatamy herbatniki, dosyć mocno. Blaszki wstawiamy do lodówki.



Masa słonecznikowa

W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekoladę i zostawiamy do wystudzenia.

Bierzemy 200 g słonecznika, który wcześniej uprażyliśmy i blenderem, z funkcją siekania, siekamy na drobno. Możemy również posiekać słonecznik nożem.

Do miski przekładamy serek mascarpone i chwilę ucieramy. Następnie dodajemy posiekany słonecznik i mieszamy. Na koniec dodajemy wystudzoną białą czekoladę i mikserem mieszamy, tylko do połączenia składników.

Błaszki z przygotowanym spodem herbatnikowo-słonecznikowym wyciągamy z lodówki. Masę słonecznikową rozkładamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Foremkę ponownie wstawiamy do lodówki.

Masa kawowa

Kawa - do miseczki wsypujemy 2-3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, którą zalewamy 2 łyżkami zimnej wody. Mieszamy do rozpuszczenia kawy.

Żelatyna - do miseczki wsypujemy 3 łyżki żelatyny i zalewamy 100 ml wrzątku. Zostawiamy na chwilę do napęcznienia, następnie dokładnie mieszamy. Zostawiamy do wystudzenia. W międzyczasie żelatynę warto przemieszać gdy stygnie, żeby nie zrobiły się grudki.

Do miski wlewamy śmietankę kremówkę i ubijamy. Gdy śmietana zacznie gęstnieć, a łopatki miksera będą zostawiać wyraźne ślady dodajemy cukier puder i dalej ubijamy. Po chwili dodajemy kawę, ale nie całą od razu. Wlejmy trochę i próbujemy czy intensywność masy kawowej nam odpowiada. Po wymieszaniu na chwilę odkładamy mikser. Łyżkę masy dajemy do żelatyny i dokładnie mieszamy, żeby masa połączyła się dobrze z żelatyną. Następnie żelatynę wlewamy małym strumieniem i mikserem wszystko dokładnie mieszamy.

Tak przygotowaną masę wykładamy do blaszki na masę słonecznikową. Rozkładamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy.

Wierzch posypujemy pozostałym słonecznikiem. Ciasto wkładamy do lodówki minimum na kilka godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

