

Ciasto Balzac

Składniki na krem kawowy:

- 600 ml mleka
- 2 budynie śmietankowe bez cukru (2 x 40 g)
- 100 g cukru
- 20 g mąki pszennej tortowej
- 4 żółtka jaj
- 15 g rozpuszczalnej kawy
- 5 łyżek mleka (do kawy)
- 150 g masła

Składniki na biszkopt:

- 80 g mąki pszennej tortowej
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru
- szczypta soli

Składniki na beżę kokosową:

- 4 białka jaj
- 180 g cukru
- 170 g wiórków kokosowych
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na poncz do biszkoptu:

- 80 ml wody przegotowanej
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżki likieru amaretto (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- 200 g brzoskwiń z puszki lub świeżych

Wykonanie:

Krem kawowy

Do garnka, najlepiej z szerokim dnem, wlewamy 500 ml mleka i gotujemy. W międzyczasie rozrabiamy kawę rozpuszczalną z 5 łyżkami mleka i wlewamy do garnka do mleka, mieszamy.



Mleko z kawą się gotuje, a my w miseczce ucieramy żółtka jaj, aż podwoją objętość. Wtedy dodajemy cukier i wszystko ucieramy, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy 100 ml mleka, oraz mąkę i budynie. Mieszamy, aż składniki się połączą. Gdy mleko się zagotuje, małym strumieniem dodajemy masę jajeczną z budyńiami. Cały czas mieszamy, bo budyń ma tendencję do przypalania. Gotujemy go, aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia i przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą (zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyńiu). Zostawiamy do wystygnięcia.

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 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**. Przed końcem pieczenia, dla pewności, sprawdzamy patyczkiem, wbijając go 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. Możemy też, zaraz po upieczeniu, wyjąć blaszkę z piekarnika, zrzucić ją z wysokości 50 cm i zostawić do wystudzenia. Po wystudzeniu ciasto wyciągamy z blaszki, odcinając nożem ciasto od rantów i ścinamy wierzchnią skórkę z biszkoptu.

Warstwa kokosowa

Białka ubijamy na sztywno. Cały czas ubijając stopniowo dodajemy cukier. Ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Następnie dodajemy proszek do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną i jeszcze chwilę miksujemy. Na koniec dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy tylko tyle, żeby wiórki połączyły się z pianą. Masę przelewamy do foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze **170°C** (grzałki góra, dół) około 30 min, aż góra uzyska złoty kolor. Po upieczeniu spód kokosowy studzimy w foremce. Gdy wystygnie wyciągamy **delikatnie** z foremki i **delikatnie** ściągamy papier (musimy uważać, bo spód jest bardzo kruchy i może się połamać. Dlatego dobrze wspomóc się np. deską do krojenia, którą kładziemy na górę warstwy kokosowej i trzymając ją dłońmi obracamy całość).

Składanie ciasta

Wracamy do budyńiu. Gdy budyń wystygnie do miski dajemy masło i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy stopniowo zimny budyń i ucieramy, aż zrobi się jednolita i gładka masa. Odstawiamy mikser i dodajemy brzoskwinie, odsączone z zalewy i pokrojone w kostkę. Mieszamy wszystko łyżką, aż krem kawowy pokryje brzoskwinie.

Następnie przygotowujemy poncz do nasączenia biszkoptu. Do miseczki wlewamy przegotowaną wodę, cukier oraz (opcjonalnie) likier amaretto i wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygotowanym ponczem nasączamy biszkopt po całej powierzchni. Nie musimy zużyć całego ponczu. Nasączmy tyle, żeby nam odpowiadało.

Teraz na wierzch biszkoptu wykładamy krem kawowy. Krem rozkładamy po całej powierzchni, małymi porcjami tak, żeby nie zniszczyć biszkoptu ciężarem kremu. Krem rozprowadzamy po całej powierzchni i ładnie równamy.

Na wierzch kremu nakładamy warstwę kokosową i delikatnie przyciskamy, żeby wszystko dobrze się połączyło. Robimy to łyżką, albo czymś co ma większą powierzchnię niż nasza ręka, żeby jej nie potłamać!

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin, żeby krem kawowy stężał.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

