

# Ciasto „Puszek”

## Składniki na krem kawowy:

- 700 ml mleka
- 2 budynie śmietankowe bez cukru (2 x 40 g)
- 100 g cukru
- 20 g mąki pszennej tortowej
- 4 żółtka jaj
- 4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 200 g masła

## Składniki na biszkopt czekoladowy x2:

- 80 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru
- 2 łyżki kakao
- 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:

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

## Składniki na polewę czekoladową:

- 2 tabliczki czekolady mlecznej
- 6-7 łyżek mleka

## Dodatkowo:

- wiórki kokosowe do posypania



## Wykonanie:

### Krem kawowy

Do garnka, najlepiej z szerokim dnem, wlewamy 600 ml mleka, stawiamy na gaz i gotujemy. W międzyczasie kawę rozpuszczamy w 100 ml mleka. Żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość. Wtedy dodajemy cukier i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy 100 ml mleka wymieszanego z kawą oraz mąkę i budynie. Mieszamy do momentu, kiedy składniki się połączą. Gdy mleko się zagotuje dodajemy, małym strumieniem, masę jajeczną z budyniami. Cały czas mieszamy. Budyń gotujemy (musimy cały czas mieszać, bo inaczej budyń się przypali), aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia. Wierzch przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą (w ten sposób zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyniu) i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia.

### Biszkopt

**Do ciasta potrzebujemy dwóch blatów biszkoptu. Dlatego składniki podane w ilościach dotyczą jednego blatu, więc trzeba sobie przygotować 2 x tą samą ilość składników.**

W miseczce mieszamy mąkę pszenną, ziemniaczaną i kakao. Zostawiamy na później. 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 i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką. Ciasto wylewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 36 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. Ścinamy wierzchnią skórkę z biszkoptu. Po upieczeniu pierwszego blatu biszkoptu przygotowujemy drugi placek biszkoptu (tak samo jak pierwszy).

### Warstwa kokosowa

Białka ubijamy na sztywno. Cały czas ubijając dodajemy partiami cukier i ubijamy chwilę. Po dodaniu całego cukru pianę 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 warstwa jest bardzo krucha i może się połamać. Dlatego dobrze wspomóc się np. deską do krojenia, którą kładziemy na górę warstwy kokosowej i trzymając ją dłońmi obracamy całość.

### **Wracamy do kremu budyniowego**

Gdy budyń wystygnie do miski dajemy masło i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy stopniowo zimny budyń i ucieramy. Po dodaniu całego budyniu nie przestajemy miksować i robimy to, aż zrobi się jednolita i gładka masa. Krem dzielimy na dwie części.

### **Składanie ciasta**

Przygotowujemy poncz do nasączenia biszkoptu. Do miseczki wlewamy przegotowaną wodę, cukier oraz (opcjonalnie) likier amaretto i wszystko dokładnie mieszamy. Do foremki z nowym papierem do pieczenia wkładamy pierwszy placek biszkoptu. Przygotowanym ponczem nasączamy pierwszy placek biszkoptu po całej powierzchni. Teraz na wierzch biszkoptu wykładamy pierwszą część kremu kawowego. 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 ostrożnie 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 połamać!

Na warstwę kokosową wykładamy drugą część kremu kawowego i rozprowadzamy po całej powierzchni. Następnie przykrywamy drugim plackiem biszkoptu i dociskamy dłońmi, żeby wszystko dobrze się połączyło. Biszkopt nasączamy ponczem. Nie musimy zużyć całego ponczu. Nasączmy tyle, żeby nam odpowiadało.

### **Polewa czekoladowa**

Czekoladę mleczną z mlekiem rozpuszczamy w kąpielu wodnej. I taką gorącą jeszcze polewą polewamy ciasto i rozprowadzamy po całej powierzchni.

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

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

<https://kuchniamagdy.pl>



