

Ciasto Estella

Składniki na biskopt:

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

Składniki na masę kokosową:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 400 ml mleczka kokosowego
- 200 g wafelków kokosowych w polewie czekoladowej
- 4 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 80 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na masę orzechową:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 200 g masła orzechowego kremowego
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka żelatyny (opcjonalnie)
- 60 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na poncz do biskoptu:

- 200 ml przegotowanej wody
- 2-3 łyżeczki cukru
- 2 łyżki likieru amaretto (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- 50 g wafelków kokosowych w polewie czekoladowej
- 19 szt. herbatników maślanych (około 200 g)

Biskopt

Oddzielamy białka od żółtek. Białka, po dodaniu szczypty soli 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 ręcznie łyżką (np. drewnianą). 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. Biskopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na kolejne 15 min w piekarniku z otwartymi drzwiczkami. Po tym czasie biskopt 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 biskoptu. Biskopt wkładamy do foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Nasączamy go dokładnie ponczem po całej powierzchni, który przygotowaliśmy z wody i cukru. Biskopt odstawiamy do późniejszego składania ciasta.

Masa kokosowa

Wafelki kokosowe drobno siekamy.

Żelatynę wsypujemy do miseczki, zalewamy wrzątkiem i czekamy moment, żeby napęczniała. Następnie wszystko dokładnie mieszamy, żeby żelatyna rozpuściła się dokładnie w wodzie. Zostawiamy ją do wystudzenia. Gdy żelatyna stygnie, trzeba ją co jakiś czas przemieszać, żeby się nie zabrylowała.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy. Gdy łopatką miksera zaczną zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki zmniejszamy obroty miksera, dodajemy cukier puder i wszystko miksujemy. Następnie dodajemy mleczko kokosowe i wszystko ponownie miksujemy.

Kiedy żelatyna wystygnie wlewamy ją małym strumieniem do masy i wszystko dokładnie miksujemy. Na koniec dodajemy posiekane wafelki i mieszamy już wszystko łyżką lub szpatułką.

Tak przygotowaną masę kokosową wykładamy porcjami do blaszki do biskopt. Powierzchnię ładnie równamy. Na wierzch układamy herbatniki maślane. W razie potrzeby docinamy tak, żeby pokryły całą powierzchnię masy. Blaszkę na czas przygotowywania następnej masy wkładamy do lodówki.

Masa orzechowa

Żelatynę wsypujemy do miseczki, zalewamy wrzątkiem i czekamy moment, żeby napęczniała. Następnie wszystko dokładnie mieszamy, żeby żelatyna rozpuściła się dokładnie w wodzie. Zostawiamy ją do wystudzenia. Gdy żelatyna stygnie, trzeba ją co jakiś czas przemieszać, żeby się nie zabrylowała.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy. Gdy łopatką miksera zaczną zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki zmniejszamy obroty miksera, dodajemy cukier puder oraz serek mascarpone i dokładnie miksujemy. Po

wymieszaniu wszystkiego dodajemy jeszcze masło orzechowe. Wszystko ubijamy na sztywno. Kiedy żelatyna wystygnie wlewamy ją małym strumieniem do masy i wszystko dokładnie miksujemy. Nie musimy dodawać, żelatyny, bo masa bez niej też jest sztywna! Ja robiłam ciasto w upał więc, żeby dłużej wytrzymało i przetrwało na stole ten upał dodałam żelatynę.

Masę wykładamy do foremki na herbatniki. Rozprowadzamy po całej powierzchni. Wierzch ładnie równamy i posypujemy posiekanym wafelkami kokosowymi w polewie czekoladowej.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin, ale najlepiej na minimum 12 godzin, wtedy herbatniki zawarte w cieście ładnie zmiękną.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

