

Ciasto kawiarniany obłok

Składniki na masę chałwową:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 500 g serka mascarpone
- 200 g chałwy waniliowej
- 80 g cukru pudru
- 2 x 1,5 łyżki żelatyny
- 2 x 80 ml wrzątku do żelatyny

Dodatkowo:

- 200 g herbatników kakaowych
- 200 g biszkoptów podłużnych
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 200 ml wody przegotowanej do kawy
- 100 g chałwy waniliowej

Wykonanie:

Na początek kilka przygotowań.

Błazkę o wymiarach około **24x36 cm** wykładamy papierem do pieczenia, a na spód wykładamy herbatniki kakaowe tak, żeby pokryły cały spód blazki.

Kawę rozpuszczalną zalewamy przegotowaną wodą i zostawiamy. Jeżeli użyjemy kawy sypanej oczywiście musimy ją zaparzyć wrzątkiem.

Żelatynę (1,5 łyżki) wsypujemy do miseczki, zalewamy 80 ml wrzątku i czekamy moment, żeby żelatyna napęcznieła. 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.

Masa chałwowa

Chałwę siekamy na drobno, a następnie widelcem dokładnie ją rozgniatamy. Rozgniecioną chałwę łączymy z serkiem mascarpone dokładnie miksując. Odstawiamy na bok.

Do drugiej miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy. Gdy łopatki miksera zaczną zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki dodajemy cukier puder i chwilę miksujemy (śmietany nie ubijamy na sztywno!). Teraz masę śmietanową dodajemy do serka mascarpone i chwilę mieszamy do połączenia składników. Masy dalej nie ubijamy na sztywno! Tak przygotowaną masę dzielimy na dwie równe części.



Jedną wkładamy do lodówki, a do drugiej wlewamy wystudzoną żelatynę i dokładnie mikserem miksujemy.

Masę przelewamy na wcześniej przygotowany spód z herbatników. Wierzch wyrównujemy. Na wierzch masy wykładamy biszkopty podłużne namoczone w naparze z kawy. Ciasto posypujemy kakątem przez sitko po całej powierzchni.

Przygotowujemy drugą część masy. Rozrabiamy żelatynę tak samo jak pierwszą i gdy wystygnie dolewamy do masy wszystko dokładnie miksując. Następnie masę wykładamy do blaszki tak, żeby przykryła biszkopty. Wierzch ładnie równamy.

Wierzch ciasta posypujemy rozdrobnioną chałwą i posypujemy kakątem przy pomocy sitka, po całej powierzchni ciasta.

Blaszkę wkładamy do lodówki. Najlepiej na 12 godz., ponieważ po tym czasie herbatniki w cieście zmiękną i będą stanowić całość z ciastem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

