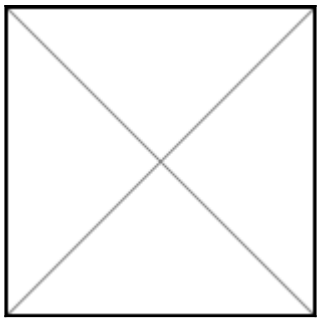

Tekst i zdjęcie: **lavaza** - Kuchcik (50)

Ciasto wyjątkowe

Ciasto wymagające pracy i składników, ale naprawdę przepyszne...

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☑ na Wielkanoc

☑ Na Boze Narodzenie

Składniki:

- spirytus, 20 ml
- krem czekoladowy, 1 szkl.
- ananas w kawałkach w puszce, 1 szt.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- mleko, 3 szkl.
- masło, 50 dag
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- kakao, 3 łyżk.
- mąka pszenna, 2.5 łyżk.
- cukier, 1.5 szkl.
- jajka, 10 szt.

Sposób przygotowania:

1.Składniki na biszkopt ciemny: 8 jaj, niecała szklanka cukru , 1 szkl. mąki, 3 łyżki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia,2. Składniki na masę białą: 260 dag masła, 2 czubate łyżki mąki pszennej, 2 szkl mleka , 1 cukier waniliowy, ½ szkl cukru , puszka ananasów, spirytus (ilość wg gustu),3.Składniki na masę ciemną: 1 szklanka mleka, 2 żółtka , ½ łyżki mąki pszennej, ½ łyżki mąki ziemniaczanej, Ugotować z tego krem i wystudzić., kostka masła ,, słoiczek nutelli kieliszek spirytusu, 20-25 dag bezików małych,4. Pieczemy biszkopt i przekrawamy na pół.5.Przygotowujemy masę białą: 10 dag masła roztapiamy, dodajemy mąkę ciągle mieszając, lekko aby nie zrumienić. Zalewamy to mlekiem i dodajemy cukry . Mieszamy ciągle do powstania kremu. Studzimy. Ucieramy kostkę masła, do niej dodajemy krem, spirytus i pokrojone ananasy w kostkę.6. Przygotowujemy masę ciemną: Ucieramy kostkę masła, dodajemy ugotowany wcześniej krem, potem nutelle i spirytus, Ucieramy.7. Przełożenie: na połowie biszkoptu rozsmarowujemy masę jasną z ananasami, na niej kolejno układamy beziki, potem masa 2 z nutellą i druga połowa biszkoptu. Smacznego ;)