

Ciasto Jamajka

Warstwowe ciasto przekładane galaretką cytrynową i masą śmietanową

24 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Ciasto:

- 5 szt. jajek
- 200 g cukru
- 4 łyżki wody
- 2 łyżki oleju
- 150 g mąki
- 70 g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
- 2 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera

Ponc:

- 2 łyżki soku z cytryny
- 8 łyżek wody
- 5 łyżek dżemu z czarnych porzeczek

Galaretka:

- 800 ml wody
- 2 opak. Galaretki o smaku cytrynowym Dr. Oetkera
- 6 szt. bananów

Masa śmietanowa:

- 250 g serka mascarpone
- 500 ml śmietanki 30% tł.
- 3 łyżki cukru pudru

1 Sposób przygotowania:

Błachę o wym. 25 x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 170°C. Jajka ubij z cukrem na puszystą masę. Do masy jajecznej dodaj wodę oraz olej i miksuj do połączenia składników. Mąki, proszek do pieczenia oraz kakao wymieszaj i przesiej przez sito. Suche składniki delikatnie wymieszaj z masą jajeczną.

2 Pieczenie:

Ciasto przelej do formy i piecz do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 30 min.

Upieczony biszkopt odstaw na kratkę do wystudzenia.

3 Poncz i przełożenie ciasta:

Sok z cytryny i wodę, wymieszaj. Z wystudzonego ciasta czekoladowego zetrnij wypukły wierzch i pokrusz go do miseczki. Pozostałą część ciasta przekrój poziomo na dwa blaty. Spodnią część przekrojonego ciasta ułóż z powrotem w formie i nasącz przygotowanym wcześniej ponczem, a następnie posmaruj dżemem porzeczkowym.

4 Galaretka:

Zagotuj wodę i odmierz 800 ml. Zawartość torebki z galaretkami wsyp do wody i dokładnie wymieszaj. Odstaw do wystudzenia, a następnie wstaw do lodówki, do czasu aż galaretka zacznie tężeć. Przekrój banany wzdłuż i układaj je jeden przy drugim rozcięciem do dołu. Wylóż na nie tężejącą galaretkę, wyrównaj wierzch i odstaw do lodówki na ok. 2 h.

5 Masa śmietanowa:

Serek mascarpone, śmietankę i cukier puder umieść w misie miksera. Wszystko razem zmiksuj, zaczynając od małych obrotów miksera, do uzyskania puszystej masy. $\frac{3}{4}$ całej masy śmietanowej rozłóż na galaretkę cytrynowej, przykryj drugim blatem. Nasącz go ponczem i rozsmaruj pozostałą część kremu, a następnie posyp je pokruszonym ciastem czekoladowym. Ciasto wstaw do lodówki na kilka godzin.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Jeżeli chcesz, aby banany utrzymały ładny kolor, możesz skropić je sokiem z cytryny.