


Ciasto - krajanka ajerkoniakowa

Znakomite ciasto z kremem ajerkoniakowym i dżemem brzoskwiniowym

ok. 12 - 14 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

4 szt. żółtek
80 g cukru pudru
2 łyżeczki Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
4 szt. białka
80 g cukru
120 g mąki

Krem:

1 opak. Kremu do tortów i ciast smak ajerkoniakowy Dr. Oetkera
300 ml mleka (schłodzonego)
100 g masła

Do dekoracji:

3 łyżki dżemu brzoskwiniowego, niskosłodzonego

Poncz:

350 ml wody (przegotowanej)
1 szt. cytryny (sok z 1 cytryny)
2 łyżki cukru

1 Sposób przygotowania:

Błazkę z wyposażenia piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę. Białka ubić na sztywno dodając stopniowo cukier. Połączyć utarte żółtka z pianą z białek, dosypać mąkę, delikatnie wymieszać. Masę wyłożyć na blachę.

2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 200 °C

Czas pieczenia: ok. 12 min.

Biszkopt przełożyć na deskę oprószoną cukrem pudrem, papier zwilżyć wodą i ostrożnie zdjąć. Wystudzony biszkopt przekroić wzdłuż na trzy części.

3 Krem:

Do wysokiego naczynia wlać 300 ml zimnego mleka. Zawartość opakowania kremu wsypać do mleka i miksować przez chwilę na najniższych, a następnie przez 2 minuty na najwyższych obrotach. W oddzielnym naczyniu utrzeć miękkie masło, a następnie dodać je do przygotowanego kremu. Całość miksować przez ok. 2 minuty do uzyskania gładkiej konsystencji.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

Pierwszy blat ciasta nasączyć, posmarować kremem, nałożyć następną warstwę ciasta, ponownie nasączyć, rozsmarować krem, przykryć trzecim kawałkiem ciasta. Całe ciasto pokryć cienką warstwą kremu.

4 Dekorowanie:

Pozostały krem przełożyć do szprycy z okrągłą końcówką i wycisnąć na wierzchu fantazyjny wzór. W wolne miejsca nałożyć rozmieszany dżem.

