

Świąteczne ciasto z kremem waniliowym

Poszukujesz aromatycznego, świątecznego przepisu na wiele porcji? Koniecznie wypróbuj przepis na nasz ciasto z kremem!

16 porcji    średni  100 Min.



Składniki:

Biszkopt:

8 szt. jajek
1 szczypta soli
150 g cukru
180 g mąki migdałowej
50 g mąki pszennej
60 g kakao
16 g Proszku do pieczenia 30 g Dr. Oetkera

Fruzelina wiśniowa:

300 g wiśni mrożonych
50 ml wody
1 listek Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
10 g skrobi ziemniaczanej
50 g cukru

Krem:

600 ml mleka schłodzonego
2 opak. Kremu do tortów i ciast smak waniliowy Dr. Oetkera

Polewa czekoladowa:

150 g czekolady gorzkiej
150 ml śmietanki 30% tł.

Do dekoracji:

1 opak. Ciasteczkowej Bajki Dr. Oetkera
1 opak. Magii Świąt Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do 180°C (góra – dół). Formę do pieczenia o wymiarach 23 x 33 cm wyłóż papierem do pieczenia.

W misie miksera ubijaj jajka z solą około 5 minut, po tym czasie stopniowo dodając cukier. Miksuj kolejne 5 minut. Delikatnie wmieszaj migdały, kakao, mąkę i proszek do pieczenia do połączenia składników.

2 Pieczenie:

Piecz do suchego patyczka.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 35 min.

Po upieczeniu biszkopt wyjmij z piekarnika, odwróć do góry nogami i usuń papier do pieczenia. Zostaw do ostygnięcia.

3 Frużelina wiśniowa:

Wiśnie zagotuj z cukrem w rondelku. Dodaj skrobię rozrobioną z wodą i gotuj na małym ogniu kilka minut, do zgęstnienia. Dodaj namoczony w wodzie listek żelatyny, wymieszaj.

Biszkopt przekrój na dwa blaty. Dolny blat umieść w formie, wyłóż frużelinę i odstaw do schłodzenia.

4 Krem:

Do wysokiego naczynia wlej 600 ml schłodzonego mleka. Zawartość torebek wsyp do mleka i miksuj całość - najpierw na niskich, a po chwili na wysokich obrotach przez ok. 3 minuty. Wyłóż krem na wiśnie i przykryj drugim blatem biszkoptu. Odstaw do schłodzenia na co najmniej godzinę.

5 Polewa i dekorowanie:

W rondelku zagotuj śmietankę, zdejmij z palnika. Dodaj posiekaną czekoladę, wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia i lekko przestudź. Wylej polewę na schłodzone ciasto.