



Ciasto ze słonecznikiem

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **24**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Biskopt

Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier i cukier waniliowy. Następnie ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao, przesiać do masy jajecznej, delikatnie wymieszać. Ciasto wylać na 2 duże blaszki o wymiarach 27/38 wyłożone papierem do pieczenia i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 12-15 minut w temperaturze 180°C.

Słonecznik w karmelu

Masło z mlekiem i cukrem zagotować. Wsypać ziarna słonecznika i gotować przez kilka minut. Następnie wsypać na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę i włożyć do nagrzanego piekarnika. Zrumienić na złoty kolor, wyjąć, ostudzić.

Krem

Masło utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo po 1 łyżce masy krówkowej. Wsypać ziarna słonecznika (pozostawić 3-4 łyżki do dekoracji), doprawić do smaku sokiem z cytryny i spirytusem, wymieszać.

Zimne biszkopty skropić ponczem, na jeden wyłożyć krem słonecznikowy, przykryć drugim biszkoptem, lekko docisnąć.

Żelatynę wymieszać z kilkoma łyżkami zimnej wody, gdy napęcznieje, podgrzać.

Zimną śmietanę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Pod koniec dodać płynną żelatynę. Od razu wyłożyć na ciasto i wyrównać.

Oblać polewą czekoladową, posypać pozostałym słonecznikiem, schłodzić.

Ciasto:

- 8 dużych jajek
- 7 łyżek mąki tortowej
- 2 łyżki kakao
- 8 łyżek cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- Szczypta soli

Słonecznik w karmelu;

- 30 dag słonecznika
- 2 łyżki cukru
- 3 łyżki mleka łąciate
- 5 dag masła łąciate

Krem:

- 15 dag masła łąciate
- 1 puszka masy krówkowej orzechowej
- Spirytus do smaku
- Sok z cytryny do smaku

Poncz:

- ½ szkl. przegotowanej wody
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 łyżka spirytusu

Dodatkowo:

- 400 ml śmietanki łąciata 36 %
- 2 łyżki żelatyny
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- Polewa czekoladowa