



Dyniowe ciasto z kremem

Autor: Niezapominajka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



wanie

Krok 1

Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem pudrem. Dodać starte na tarce zimne masło, żółtka, śmietanę i purée z dyni.

Szybko zarobić ciasto, zawinąć w folię spożywczą i odłożyć do lodówki na pół godziny. Następnie ciasto podzielić na 2 części, rozwałkować, włożyć na 2 blaszki o wymiarze 25/36 cm, wyłożone papierem do pieczenia, nakłuć widelcem, wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i upiec na złoty kolor.

Biszkopt z makiem

Żółtka oddzielić od białek. Do białek dodać szczyptę soli i ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po łyżce cukru. Następnie nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku. Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i suchym makiem. Połączyć z masą jajeczną, dodać sok z cytryny i aromat, delikatnie wymieszać. Wylać do przygotowanej formy o takiej samej wielkości jak ciasto dyniowe i włożyć na 12-15 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika.

Krem

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, ostudzić. Całe jajka z cukrem i cukrem waniliowym ubić nad garnkiem z gotującą się wodą. Zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Margarynę dokładnie utrzeć, dodając po łyżce zimnej masy jajecznej, wiórki kokosowe i płynną czekoladę. Zimne ciasto skropić ponczem i przekładać. Po wierzchu ciasto posmarować cienką warstwą masy i posypać wiórkami kokosowymi.

Ciasto:

- 3 szklanki mąki tortowej
- 20 dag masła Łaciate
- 20 dag cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ⅓ szklanki purée z dyni
- 2 łyżki śmietany Łaciata 30%
- 2 żółtka

Biszkopt:

- 4 jajka
- 2 łyżki mąki tortowej
- 1 łyżka maki ziemniaczanej
- 2 łyżki maku
- 1 łyżka soku z cytryny
- 0,5 łyżeczki aromatu migdałowego
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- Szczypta soli

Krem:

- 25 dag margaryny
- 2 jajka
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżka cukru z wanilią
- 10 dag gorzkiej czekolady
- Sok z cytryny do smaku
- 0,5 szklanki wiórek kokosowych

Poncz:

- 150 ml wody
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1 łyżka soku z cytryny