Ciasto metrowiec

Autor: Danuta Piecyk

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Ciasto
Do rondla wlać wodę, dodać cukier, mieszając doprowadzić do rozpuszczenia się cukru i zagotowania, ostudzić. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, dodawać na przemian do wody z cukrem, mąkę, olej, żółtka. Z białek ubić pianę na sztywno, delikatnie dodać ją do ciasta. Podzielić ciasto na dwie części, do jednej dodać kakao, wymieszać do połączenia składników. Ciasto przełożyć do 2 jednakowych wąskich blaszek do pieczenia. Wstawić ciasto do piekarnika rozgrzanego do 180°C i przez ok. 35 minut.

Masa
Zagotować 2 szklanki mleka z cukrem. Pozostałą szklankę mleka rozrobić z 8 łyżkami mąki i wlać na gotujące się mleko, zagotować, ostudzić masę budyniową. Masło rozetrzeć. Do masła dodawać po łyżce zimnego budyniu z mąki, miksować by powstała puszysta masa. Placek ostudzony, kroić w kromki i smarować je masą na przemian, raz białą, raz ciemną.

Polewa
Do rondla włożyć połamaną na kawałki deserową czekoladę i śmietankę Łaciatą, mieszając postawiony rondel na ogniu, doprowadzić do połączenia składników. Gotowe ciasto polać polewą.

Ciasto:

- 8 średnich jajek
- 2 szkl. cukru białego kryształ
- 3 szkl. mąki pszennej tortowej
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 16 łyżek oleju słonecznikowego
- 16 łyżek wody

Masa :

- 8 czubatych łyżek mąki pszennej tortowej
- 8 łyżek białego cukru
- 1½ kostki masła Mazurski Smak
- 3 szkl. mleka Łaciate 3,2%

Polewa :

- 100 g deserowej czekolady,
- 4 łyżki śmietanki Łaciata 30%

Dodatkowo:

Czekolada ciemna do posypania