



Ciasto Mleczna Kanapka

Autor: Anna Balcerak

Danie: **Deser**,

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1 Przygotowanie ciasta

Białka ucieramy z cukrem i z cukrem waniliowym na białą puszystą masę. Dodajemy żółtka i chwilę ucieramy. Dodajemy olej i chwilę ucieramy. Mieszamy: mąkę, proszek do pieczenia, kakao i stopniowo dodajemy. Mieszamy delikatnie do połączenia składników. Ciasto wylewamy na blaszkę (26x21) wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawiamy do gorącego piekarnika i pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 180` C. Po upieczeniu gdy ciasto ostygnie, przekrawamy go na pół.

Krok 2 Przygotowanie masy kremowej

Mleko podgrzewamy i dodajemy cukier aż do jego rozpuszczenia. Odstawiamy do ostygnięcia. Miękkie masło ucieramy dodając stopniowo (po jednej łyżce) mleko z cukrem. Na koniec wsypujemy mleko w proszku i miksujemy na gładką masę. Gotową masą przekładamy ciasto.

Krok 3 Przygotowanie polewy czekoladowej

W rondelku rozpuszczamy masło dodajemy mleko, cukier puder i kakao. Zdejmujemy z ognia i mieszamy energicznie do uzyskania gładkiej konsystencji. Tak przygotowaną polewą dekorujemy ciasto. Według uznania możemy jeszcze ciasto oprószyć cukrem pudrem lub kolorową posypką. Na koniec ciasto wkładamy do lodówki na co najmniej godzinę (można dłużej)

Wskazówki

Masło do kremu najlepiej wyjąć z lodówki wcześniej aby było dość miękkie do ucierania. Ciasto jest rozchwytywane przez dzieci i nie tylko. Smacznego.

ciasto

Na ciasto:,

-4 jajka,

-1 szklanka cukru,

-1 łyżeczka cukru waniliowego,

-4 łyżki oleju,

-1/5 szklanki mąki,

-2 czubate łyżki kakao,

-1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,

,

Na masę kremową:,

-1 szklanka mleka 3,2% Łaciate,

-1/2 szklanki cukru,

-250 g masła ekstra Łaciate,

-3,5 szklanki mleka w proszku Łaciate pełne 27 %,

,

Na polewę czekoladową:,

-100g masła ekstra Łaciate,

-1/2 szklanki cukru pudru,

-2 łyżki kakao,

-2 łyżki mleka 3,2% Łaciate