CIASTO Z DELICJAMI

Autor: mileneczka5

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

wanie

Krok 1
BISZKOPT: białka oddzielamy od żółtek, białka ubijamy z cukrem, żółtka mieszamy z octem, mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia. Do ubitych białek dodajemy stopniowo resztę składników (wodę na końcu) i delikatnie mieszamy. Ciasto wylewamy na wytłuszczoną i wyłożoną pergaminem blachę (ja piekłam w dwóch blachach, bo bałam się, że nierówno przekroję biszkopt). pieczemy około 30 minut w temperaturze 180 stopni.

Krok 2
PONCZ: całe opakowanie cappuccino rozpuszczamy w 3 szklankach wody i zostawiamy do wystygnięcia.

Krok 3
KREM WANILIOWY: margarynę ubijamy z cukrem pudrem na puszystą masę, następnie dodajemy serki waniliowe i mleko w proszku, na końcu kiedy masa będzie już gładka dodajemy żelatynę rozpuszczoną w wodzie i dokładnie miksujemy.

Krok 4
SKŁADANIE: biszkopt nasączamy powstałym wcześniej ponczem i i smarujemy częścią kremu waniliowego. Na kremie układamy lekko nasączone w cappuccino każdą z osobna okrągłe delicję galaretką do dołu jedna koło drugiej Na delicjach rozprowadzam pozostały krem waniliowy. Na kremie układamy drugi biszkopt, który podobnie jak pierwszy lekko nasączamy. Biszkopt - wierzch, ozdabiamy delikatnie gotowa polewa czekoladowo - mleczna lub lukrem. Wynosimy w chłodne miejsce, żeby krem stężał.

składniki

- 8 jajek
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 1,5 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki octu
- 4 łyżki wody
- na poncz:
- 1 opakowanie cappuccino, np. śmietankowe
- 3 szklanki wody
- na krem:
- około 1 litr serków homogenizowanych waniliowych
- 1 opakowanie (400 g) mleka w proszku
- 1 kostka masła Łaciate
- 1 szklanka cukru pudru
- 4 łyżki żelatyny rozpuszczone w 3/4 szklanki wody i wystudzone
- składniki dodatkowe: 2-3 paczki okrągłych delicji
- gotowa polewa czekoladowo - lukrowa LUB LUKIER