



Ciasto z kremem - brzdąc

Autor: najlepszewkuchni.pl

Brzdąc to ciasto z kremem, popularne głównie w Wielkopolsce. Przepis jest bardzo łatwy w wykonaniu, dlatego koniecznie go wypróbuj.

Przygotowanie

Krok 1

Nastaw piekarnik na 200 stopni C. Białka oddziel od żółtek. Białka ubij z cukrem. Stopniowo dodawaj żółtka, mąkę i wodę, cały czas miksując.

Krok 2

Błazkę do pieczenia wyłóż papierem. Przełóż ciasto i wysmaruj, wyrównując wierzch. Wstaw do piekarnika na 20 min.

Krok 3

Żelatynę zalej odrobiną wrzącej wody i poczekaj, aż napęcznieje.

Krok 4

mietankę Łaciatą ubij z cukrem białym i cukrem wanilinowym. Dodaj kakao i mieszaj. Wlej przestudzoną żelatynę i mieszaj.

Krok 5

Biszkopt podziel na dwie części. Jedną część podziel jeszcze raz na dwie części (tak, aby jedna była cieńsza). Cieńszą część ułóż w formie. Wysmaruj kremem. Następnie przykryj większą częścią biszkoptu. Również na wierzchu rozsmaruj krem. Znów ułóż biszkopt oraz na nim rozsmaruj krem. Nożem możesz zrobić wzorek - falę - oryginalną dla brzdąca. Wstaw do lodówki najlepiej na całą noc. Przed podaniem posyp ciasto posiekanymi orzechami.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **12**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Biszkopt:

- 3 jajka
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 2/3 szklanki cukru
- 1/4 szklanki wody

Krem:

- 3 łyżki kakao
- 500 g śmietanki Łaciatej 30% (schłodzonej)
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1 łyżka żelatyny
- 1/3 szklanki wrzątku
- ulubione orzechy do posypania