



Ciasto z serem i musem truskawkowym

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **12**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Biszkopt z makiem

Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier i cukier z wanilią. Następnie nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku. Pod koniec dodać aromat migdałowy Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać, wymieszać z makiem, delikatnie mieszając połączyć z masą jajeczną. Ciasto wylać do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki o wymiarach 27/38 cm i włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika. Piec około 10-12 minut.

Ciasto kakaowe

Masło, wodę, cukier i kakao włożyć do garnka, gotować 2-3 minuty. Następnie odlać pół szklanki, a resztę ostudzić. Do zimnej polewy dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, żółtka, cukier z wanilią i sztywno ubitą pianę z białek, wymieszać. Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy o takiej samej wielkości jak biszkopt z makiem. Włożyć do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 35-40 minut.

Wkładka serowa

Żółtka oddzielić od białek. Białka z cukrem i cukrem z wanilią ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po 1 żółtku (tak jak na biszkopt). Przemielony ser zmiksować z mlekiem, budyniem i olejem. Pod koniec delikatnie wymieszać z ubitymi jajkami. Masę serową wylać do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki takiej jak poprzednie ciasta, wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 30 minut.

Mus truskawkowy

Truskawki z wodą gotować 2-3 minuty, zmiksować, dokładnie wymieszać z galaretką (w razie potrzeby dosłodzić), odłożyć do stężenia.

Masa budyniowa

W 1 szklance mleka wymieszać mąkę, proszek budyniowy i żółtka. Drugą szklankę mleka zagotować, wlać mleko z mąką i ugotować budyń, ostudzić. Masło z cukrem pudrem utrzyć na puszystą masę dodając stopniowo zimny budyń. Doprawić do smaku sokiem z cytryny.

Polewa

Do odłożonej polewy dodać połamaną 2/3 czekolady i śmietanę, podgrzać w kąpielu wodnej. Przyprawić do smaku sokiem z cytryny lub spirytusem.

Poncz

Biszkopt makowy i ciasto kakaowe skropić przygotowanym ponczem z wody, soku z cytryny i cukru waniliowego.

Przekładanie ciasta

Ciasto kakaowe posmarować połową masy, włożyć wkładkę serową, wyłożyć pozostałą masę, wyrównać, wylać tężejący mus i przykryć biszkoptem makowym. Po wierzchu połać przygotowaną polewą i posypać startą na tarce pozostałą czekoladą.

Biszkopt z makiem:

4 jajka

10 dag mąki tortowej

5 dag mielonego maku

12 dag cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1/2 łyżeczki aromatu migdałowego

Szczypta soli

Ciasto kakaowe:

25 dag masła łąciate

25 dag cukru

1 łyżka cukru z wanilią

3 łyżki ciemnego kakao

4 łyżki wody

25 dag mąki tortowej

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

4 jajka

Masa serowa:

60 dag sera twarogowego

1 budyń śmietankowy

5 jajek

1/4 szkl oleju

1/2 szkl mleka łąciate

2/3 szkl cukru,

1 łyżka cukru z wanilią

Masa budyniowa:

2 żółtka

2 szkl. mleka łąciate

2 łyżki mąki pszennej

1 budyń waniliowy

1 łyżka cukru z wanilią

2 łyżki cukru pudru

20 dag masła łąciate

Sok z cytryny

Mus truskawkowy:

80 dag truskawek

3 galaretki truskawkowe

2 szkl. wody,