DZIDZIUŚ

Przepis dodany przez użytkownika cohenna

Mniamuchne

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- jajka - 5 szt.
- cukier - 3/4 szkl.
- kisiel w proszku - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- mleko - 1/2 l
- cukier - 1 szkl.
- masło - 250 g
- manna - 4 łyżka(i)
- kakao - 2 łyżka(i)
- aromat migdałowy -
- polewa czekoladowa -

Etapy przyrządzania:

1. CIASTO:
Jaja z cukrem ubić na parze. Mają wyraźnie zwiększyć swoją objętość, zbieleć i stać się puszyste. Wciąż ubijając dodawać porcjami kisiel. Wybierając smak kisielu należy pamiętać, że ma on duży wpływ na kolor naszego ciasta. Dlatego tez polecam cytrynowy, pomarańczowy lub truskawkowy (dla wielbicieli różowego), chociaż oczywiście i tak weźmiecie taki, na jaki będziecie mieli ochotę. Na samym końcu dodać do ciasta proszek do pieczenia. Wlać je do wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką tortownicy o średnicy 24-26 cm. Piec w temperaturze 180 stopni przez ok.20-30 minut. Wystudzone przekroić na 3 krążki.

2. KREM:
Na mleku ugotować gęstą kaszę mannę. Zestawić ją z ognia, do jeszcze ciepłej dodać cukier i wymieszać. Zostawić do ostudzenia.
Masło utrzeć na puch. Wciąż ucierając dodawać po 1 łyżce wystudzonej kaszki, a na końcu także kakao i aromat.

3. DZIDZIUŚ:
Kremem przełożyć krążki ciasta. Całość polać polewą i ładnie udekorować. Prawda, że proste?