

Ciasto Kostka Alpejska

Składniki:

ciasto biszkoptowe:

3 jajka

2 czubate łyżki mąki

2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej

1/3 szklanki cukru

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki kakao

Krem kajmakowo-bezowy:

180 g masła

puszka masy kajmakowej

25 dkg bez

Masa śmietanowa:

400 ml kremówki 36%

2,5 łyżeczki żelatyny

½ tabliczki gorzkiej czekolady

Opis:

ciasto biszkoptowe: Białka ubić na sztywno. Dodać cukier dalej ubijać, następnie dodawać po jednym żółtku. Na koniec wsypać przesiane mąki, proszek i kakao. Delikatnie zamieszać łyżką. Wylać do blachy o wym. 25x36 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do nagrzanego piekarnika do

175°C i piec ok.20-25 minut.

Krem kajmakowo-bezowy: Miękkie masło utrzeć na puch. Dodawać po łyżce masy kajmakowej i miksować. Na koniec dodać pokruszone bezy wymieszać.

Masa śmietanowa: Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości gorącej wody i pozostawić do ostygnięcia. Dobrze schłodzoną w lodówce śmietanę ubić na sztywno. Na koniec wlać żelatynę i zamieszać.

Na ciasto wyłożyć krem kajmakowy, bitą śmietanę. Posypać startą gorzką czekoladą.