



Brzdąc

Składniki

Biszkopt

- 200 g mąki Basia Extra Wypiek typ 400
- 150 g cukru
- 6 jajek
- szczypta soli

Krem

- 180 g (1 szklanka) cukru pudru
- 2-3 łyżki kakao
- 1 litr śmietany 30%
- 20 g (ok. 2 łyżeczki) żelatyny
- stabilizator - opcja

Poncz

- $\frac{3}{4}$ szklanki wody
- 1 łyżka cukru
- $\frac{1}{2}$ cytryny

Sposób przygotowania

Biszkopt

Do biszkoptu będziecie potrzebować jajek o temperaturze pokojowej, zatem odpowiednio wcześniej wyjmijcie je z lodówki. Żółtka oddzielcie od białek. Do białek dodajcie szczyptę soli i rozpocznijcie ubijanie. Kiedy masa już trochę "urośnie", kontynuując ubijanie, zacznijcie dodawać cukier. Białka koniecznie ubijcie na sztywno. Następnie ubijcie żółtka. Kiedy staną się puszyste i jasne- dodajcie je do ubitych białek. Przy pomocy miksera połączcie oba składniki. Teraz do masy dodajcie mąkę. Rekomendowany do tego ciasta rodzaj to Basia Extra Wypiek typ 400, która przeznaczona jest do robienia biszkoptów. Przesiejcie mąkę przez sito i całość wymieszajcie łyżką do połączenia się składników. Formę do ciasta wysmarujcie tłuszczem i wyłóżcie papierem do pieczenia. Przełóżcie ciasto do formy.

Pieczenie

Biszkopt włóżcie do piekarnika nagrzanego do 170 stopni, środkowa półka, bez termo-obięgu. Biszkopt musi się piec przez 20 minut, do suchego patyczka. Upieczony biszkopt pozostawcie do wystudzenia.

Przygotowanie kremu

Kiedy biszkopt będzie stygł, przygotujcie krem. Rozpocznijcie od żelatyny: do miseczki dodajcie żelatynę oraz ok.100 ml (z całości) śmietanki. Pozostawcie żelatynę na około 10-15 minut, do spęcznienia. Wy w tym czasie ubijcie śmietanę z cukrem pudrem. Jeśli używacie zwykłej śmietany do gotowania, dodajcie do niej stabilizator. W przeciwnym wypadku uzyskacie masło! Dodajcie kakao do ubitej śmietany i połączcie składniki. Spęczniałą żelatynę włóżcie do kuchenki mikrofalowej- na kilka chwil lub do momentu kiedy żelatyna rozpuści się w śmietanie. Uważajcie, by nie zagotować żelatyny. Rozpuszczoną żelatynę dodajcie do kakaowego kremu i znów wszystko wymieszajcie przy pomocy miksera

Poncz

Do wody dodajcie cukier i sok z cytryny. Wymieszajcie całość.

Składanie „Brzdąca”

Wystudzony biszkopt przekrójcie na 2 blaty. Pierwszy blat wraz z papierem do pieczenia umieśćcie w formie w której piekł się biszkopt. Nasączcie biszkopt przygotowanym ponczem i dodajcie połowę kremu Połóżcie drugi blat, dodajcie poncz i wyłóżcie drugą

połowę kremu. Powierzchnię kremu wyrównajcie i wykonajcie wzorek na całej powierzchni ciasta. Brzdąca włóżcie do lodówki na kilka godzin.

Dekoracja

Na powierzchni kremu wykonajcie wzorek wg uznania - krem bez wzorku zrobionego widelcem, kartonikiem czy grzebieniem cukiernicznym - to nie jest Brzdąc!