



Mleczna kanapka

Składniki

Biszkopt:

- 40 g mąki Basia extra Wypiek
- 100 g cukru
- 50 g kakao
- 5 jajek
- 10 g (dwie łyżeczki) proszku do pieczenia
- szczypta soli

Krem:

- 250 ml mleka
- 250 ml śmietany 30%
- 80 g mąki Basia Krupczatka typ 450
- 70 g cukru
- stabilizator - opcja
- 20 g żelatyny
- sok z połowy cytryny - opcja
- aromat waniliowy do smaku

Sposób przygotowania

Biszkopt:

Do miski wbij jajka. Dodaj szczyptę soli. Rozpocznij ubijanie jajek na najwyższych obrotach miksera, po chwili zacznij dodawać cukier. Następnie dodaj na raz: mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Wszystko wymieszaj mikserem do połączenia się składników. Blaszkę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Przelóż na nią ciasto i rozprowadź je na całej powierzchni.

Pieczenie:

Biszkopt należy piec w temperaturze 170-180 stopni, bez termoobiegu na środkowej półce. Ciasto musi piec się ok 12 minut lub do tzw. "suchego patyczka"

Przygotowanie żelatyny:

Do żelatyny dodaj ok. 70 - 100 ml śmietany. Pozostaw ją do napęcznienia na około 10 minut. Następnie włóż ją do kuchenki mikrofalowej na kilka sekund, aby żelatyna się rozpuściła w śmietanie. Nie zagotuj żelatyny! Resztę śmietany ubij na sztywno. Jeżeli używasz zwykłej śmietanki do gotowania, pamiętaj o dodaniu stabilizatora. ubitą śmietaną dodaj do zimnego budyniu. Dodaj również przygotowaną żelatynę. Całość wymieszaj mikserem używając najszybszych obrotów. Tak powstanie krem, do którego można dodać soku z cytryny

Składanie ciasta:

Upieczony biszkopt przekrój na pół. Jedną połowę posmaruj przygotowanym kremem i przykryj go drugą połową. Ciasto włóż na godzinę do lodówki. Po wyjęciu pokrój na mniejsze kawałki - kanapki. Smacznego!