



SŁONECZNIKOWIEC

Przepis na formę: 34 cm x 24 cm

Czas pieczenia: 35-40 minut

Temperatura pieczenia: 160-170 stopni

BISZKOPT:

8 jajek

8 łyżek cukru

5 łyżek mąki tortowej

4 płaskie łyżki kakao

KREM KAJMAKOWY

500 g mascarpone

400 g kajmaku

PRAŻONY SŁONECZNIK

300 g łuskanego słonecznika

3 łyżki cukru

3 łyżki masła

KREM ŚMIETANOWY

500 ml śmietanki 30%

2 saszetki śmietan fix

2 płaskie łyżki cukru pudru

BISZKOPT

1. Białka oddziel od żółtek. Ubij je na sztywno, dodawaj po łyżce cukru cały czas miksując.
2. Jak cukier się rozpuści to zacznij dodawać po jednym żółtku nie przerywając ubijania.
3. Przesiej mąkę z kakao - wymieszaj. Pod koniec ubijania masy jajecznej wyłącz mikser i dodaj w 3 partiach przesianą mąkę z kakao – wymieszaj delikatnie szpatułką. Masę biszkoptową przełóż na formę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstaw blaszkę do nagrzanego piekarnika.

PRAŻONY SŁONECZNIK

Rozpuść masło, dodaj cukier, wsyp słonecznik - praż słonecznik na małym ogniu na złoty kolor - wystudź.

KREM KAJMAKOWY

1. Mascarpone zmiksuj przez chwilę, dodaj kajmak (odłóż łyżkę na sos) i ponownie zmiksuj.
2. Wsyp prażony słonecznik (odłóż trochę do posypania wierzchu ciasta), wymieszaj.
3. Wystudzony biszkopt przekrój. Wyłóż krem kajmakowy, wyrównaj i przykryj drugim biszkoptem - wstaw do lodówki.

KREM ŚMIETANOWY

Schłodzoną kremówkę ubij z cukrem pudrem. Pod koniec ubijania wsyp fixy i ubij na sztywno. Śmietanę wyłóż na ciasto.

Łyżkę kajmaku wymieszaj z odrobiną mleka i polej sosem ciasto, posyp prażonym słonecznikiem.

www.slodkitemat.com.pl