CIASTO DELICJE

Ciasto delicje to kolejny smak mojego dzieciństwa. Jednak nie do końca za nim przepadałam ;). Moja mama zawsze dodawała galaretką pomarańczową i mimo moich próśb, aby choć raz zrobiła ciasto z inną galaretką, nie zmieniła swojego nawyku. Dlatego obiecałam sobie, że kiedyś sama je zrobię! Dziś mam dwa ulubione smaki Delicji: wiśniowe i malinowe. Każdy z nich, według mnie jest o niebo lepszy od pomarańczowych ;). Dlatego ciasto polecam zrobić w swoim ulubionym smaku ciasteczek :). Więc… jaki smak wybierzecie?

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

P.S. Po przekrojeniu ciasta okazało się, że zrobiłam za dużo kremu. Dlatego odrobinę zmniejszyłam ilość masy w przepisie. Jednak w uwagach, pod przepisem podałam proporcje, z których zrobiłam krem do ciasta widocznego na zdjęciach.

Biszkopt – forma 23×34 cm:

- 6 jajek (ok 330 g bez skorupki)
- 220 g cukru (nie musi być drobny)
- 160 g mąki pszennej
- 80 g mąki ziemniaczanej

1. W misce, przy pomocy miksera, ubijamy jajka z cukrem (w słabszym mikserze na wysokich obrotach, w robotach o dużej mocy na średnich obrotach). **Miksujemy całość ok 15-20 min**, aż masa potroi swoją objętość. Wyłączamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesiane mąki. **Delikatnie** łączymy je z masą jajeczną używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
3. Gotowe ciasto przekładamy do formy o **wymiarach 23×34 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-165ºC (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
5. Upieczony biszkopt wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
6. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na dwa równe blaty.
7. Więcej o biszkopcie **tutaj.**

Krem z serkami homogenizowanymi:

- 280 g śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**
- 53 g cukru pudru
- 780 g serka homogenizowanego, **schłodzonego** (polecam serek waniliowy z Piątnicy, Danio też może być)
- 33 g żelatyny w proszku + 10-11 łyżek zimnej wody*

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy do napęcznienia, ok 10 min. Po tym czasie rozpuszczamy żelatynę w kąpieli wodnej. Mieszamy, aż cała się rozpuści (nie będzie grudek). Odstawiamy rozpuszczoną żelatynę na bok i od razu przygotowujemy krem.
2. W misce umieszczamy śmietankę i dodajemy cukier puder. Ubijamy całość mikserem **(szybsze obroty),** aż otrzymamy krem śmietankowy. **Ale nie ubijamy śmietanki do końca. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki).** Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łączące śmietankę z serkiem homogenizowanym, spowoduje zwarzenie się kremu.
3. Następnie, łyżka po łyżce, dodajemy serek homogenizowany. Mieszamy dokładnie i odstawiamy mikser.
4. **Do ciepłej (nie gorącej) żelatyny dodajemy 3-4 łyżeczki masy serowej.** Po każdej, dodanej łyżeczce masy dokładnie mieszamy całość, zanim dodamy kolejną (aby nie powstały grudki).
5. Ponownie miksujemy masę serową i dodajemy żelatynę. Krótko, ale dokładnie całość miksujemy.
6. Gotową masę od razu przekładamy na blat biszkoptowy. Krem szybko tężeje.

Galaretka:

- 2 opakowania ulubionej galaretki
- 650 ml wody

1. Wodę zagotowujemy w garnuszku. Zdejmujemy z palnika i dodajemy galaretkę. Dokładnie mieszamy i zostawiamy do wystudzenia.
2. Wkładamy garnuszek do lodówki i czekamy, aż galaretka zacznie tężeć. Galaretka musi mieć konsystencję kisielu. Jeśli będzie za rzadka, to wsiąknie w biszkopt.
3. Galaretki trochę zostanie. Ciasto robiłam wg przepisu mamy i nie miałam okazji robić go powtórnie, aby sprawdzić mniejsze proporcje.

Polewa czekoladowa:

- 140 g masła (min. 82% tłuszczu)
- 97 g cukru pudru
- 30 g ciemnego kakao (użyłam Wedel)
- 3-4 łyżki mleka

1. W rondelku, na małym ogniu, topimy masło. Dodajemy cukier puder wymieszany z kakao. Mieszamy dokładnie, aż otrzymamy jednolity sos czekoladowy.
2. Polewa z ciemnym kakao często się rozwarstwia, dlatego dodajemy mleko i mieszamy całość dokładnie, aż masa się ujednolici. Jeśli po dodaniu 2 łyżek polewa nadal będzie rozwarstwiona dodajemy więcej mleka, do momentu ujednolicenia się masy. Wyłączamy palnik.
3. Gdy polewa lekko przestygnie wykładamy ją na ciasto Delicje.

Dodatkowo do nasączenia:

- przegotowana woda

Wykonanie ciasta delicje:

1. Biszkopt kroimy na dwa równe blaty. **W pierwszym (górnym)** blacie wykrawamy kieliszkiem lub foremką dziury o śr. **5 cm**. Wykroiłam 15 otworów foremką o śr 5 cm. **Biszkoptowe kółeczka odkładamy na bok (nie zjadamy ich!).**
2. **Drugi blat (dolny)** wkładamy ponownie do formy i nasączamy go. Na nasączony biszkopt wykładamy masę serową. Wygładzamy szpatułką i nakładamy 'podziurawiony' blat biszkoptowy.
3. Każdy dziurę wypełniamy tężejącą galaretką (o konsystencji kisielu). Następnie nakładamy biszkoptowe kółeczka, które zostały z wyciętych otworów. Delikatnie nasączamy biszkopt.
4. Na koniec dekorujemy ciasto polewą czekoladową.
5. Ciasto delicje przechowujemy w lodówce. Polecam kroić je gorącym nożem.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki musza mieć temperaturę pokojową, oprócz składników na krem.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. **Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką).**
4. Zamiast kremu z serkami homogenizowanymi można, tak jak zawsze robiła to moja mama, użyć 'sernika na zimno w proszku'.
5. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych jajek.** Całe jajka należy dłużej ubijać niż same białka. **4 jajka ubijam ok 15 minut, a 6 ok 20 minut**. Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije Wam jajka. Mój niestety robi to dłużej. To też zależy od ilości jajek. Im więcej, tym dłuższy czas ubijania.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Podoba Ci się przepis na ciasto delicje? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!