CIASTO Z KASZĄ MANNĄ

Ciasto z kaszą manną i owocami można jeść przez cały rok! Dla mnie to słodkie ciasto, tzw. ptasie mleczko z kaszą manną, jest wypiekiem całorocznym, ponieważ możemy użyć mrożonych owoców :). Ze wszystkich owoców, które kiedykolwiek znalazły się w tym cieście zwyciężyły maliny i jagody! Pierwszy raz zrobiłam to ciasto jako nastolatka i od tamtego czasu robię je obowiązkowo każdego lata.

Do tej pory, z powodu braku piekarnika robiłam je bez pieczenia, czyli na spodzie z małych biszkoptów. Jednak ubiegłego lata przetestowałam ciasto z upieczonym biszkoptem i był to strzał w dziesiątkę! Nie żeby biszkopciki były złe, ale wygodnej się kroi i podaje to ciasto z upieczonym biszkoptem :).
A Wy jak wolicie… bez pieczenia, czy z biszkoptem? Czekam na Wasze opinie :).

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

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Składniki na biszkopt (można zastąpić biszkoptami):

- 3 jajka, rozm. L (ok 168-172 g, bez skorupek)
- 108 g drobnego cukru
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 114 g mąki pszennej

1. W misce, przy pomocy miksera ubijamy jajka z cukrem, aż otrzymamy jasną i puszystą masę (na najszybszych obrotach miksera) **Miksujemy całość ok 15 min, pamiętając że** im więcej jajek tym dłuższy czas ubijania. Odkładamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę i delikatnie łączymy ją z masą jajeczną, używając szpatułki lub rózgi kuchennej.
   W międzyczasie dodajemy olej i mieszamy całość.
3. Gotowe ciasto przekładamy do formy w **wymiarach 33×22 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. **Pieczemy ok 25 – 35 min w temperaturze 165ºC (bez termoobiegu) lub dłużej**, do suchego patyczka.
5. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.

Krem z kaszą manną:

- 100 g kaszy manny błyskawicznej (6 łyżek)
- 700 ml mleka
- 170 – 190 g cukru pudru, do smaku

- 200 g miękkiego masła, w temperaturze pokojowej*

1. Kaszę mannę zalewamy mlekiem i zagotowujemy na małym ogniu. Cały czas mieszając, gotujemy do momentu, aż zgęstnieje (ok 3-5 minut od chwili zagotowania). Zdejmujemy garnek z kaszą z palnika i całkowicie studzimy.
2. Masło ucieramy z cukrem pudrem przy pomocy miksera – min. 10 minut. Następnie, nadal miksując, dodajemy stopniowo – łyżka po łyżce – wystudzoną kaszę mannę. Mieszamy całość, aż otrzymamy puszysty krem.

Dodatkowo:

- woda + sok z cytryny, do nasączenia biszkoptu
- ok 200 g świeżych malin (mogą być mrożone)
- ok 170 g jagód/borówek
- 3 galaretki – smak malinowy/ owoce leśne
- 1,2 l wody – wrzątek

Wykonanie:

1. Galaretki rozpuszczamy w gorącej wodzie, według opisu na opakowaniu.
2. Jeśli wolicie ciasto bez biszkoptu, to wykładacie formę papierem do pieczenia, a na papierze układacie biszkopty.
3. Ostudzony biszkopt nasączamy wodą z cytryną. Wykładamy krem grysikowy i za pomocą szpatułki rozprowadzamy równomiernie po całej powierzchni tak, aby nie było żadnych szczelin pomiędzy kremem a bokiem formy. Przez szczeliny, które mogą powstać galaretka wsiąknie w biszkopt.
4. Wykładamy owoce i zalewamy delikatnie lekko tężejącą galaretką (konsystencja kisielu), maksymalnie do 1/3 wysokości malin, tak aby owoce nie uniosły się. Wkładamy blaszkę z ciastem na kilka minut do lodówki. Gdy galaretka stężeje wylewamy resztę galaretki i wkładamy ciasto ponownie do lodówki.
5. Ciasto z kaszą manną przechowujemy w lodówce. Przed podaniem warto wyciągnąć ciasto, aby trochę się ociepliło.
6. Ptasie mleczko z kaszą manną polecam kroić gorącym nożem. Wtedy galaretka bardzo ładnie się kroi.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. **Jeśli nie posiadamy piekarnika, to zamiast biszkoptu możemy użyć małych biszkoptów.**
3. W cieście z kaszą manną możemy użyć naszych ulubionych owoców i

dobranej do nich galaretki.
4. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
5. Krem po dodaniu kaszy manny wygląda na zwarzony, ale tak ma być. Po schłodzeniu w lodówce będzie ok.

Smacznego

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.