

MOLLY CAKE – waniliowe ciasto do tortu

Molly Cake to waniliowe ciasto, które przez jakiś czas było popularne na różnych grupach tortowych. Z ciekowości sama je zrobiłam. Niestety nie zachwyciło mnie za pierwszym razem. Jestem przyzwyczajona do lekkich biszkoptów lub do wilgotnych ciast czekoladowych. Ciasto Molly Cake wyszło takie pomiędzy – ciężkie i stabilne ciasto, które wg mnie wymagało dodatkowego nasączenia. Dlatego przy kolejnych próbach zmieniałam trochę ilość składników, aby osiągnąć stabilne i wilgotniejsze waniliowe ciasto do tortu.

Ciasto idealnie sprawdzi się przy cięższych kremach, w torcie typu naked cake lub w piętrowym. Tam gdzie potrzebujecie stabilnego ciasta zamiast [klasycznego biszkoptu](#).

Do tego ciasta nie jest konieczne dodanie ekstraktu waniliowego lub cytrynowego. Jak dla mnie ciasto z cytrynowym ekstraktem smakuje jak babka wielkanocna, którą robiła moja mama :). Dlatego proponuję Wam zrobienie tego ciasta w dwóch wersjach i wybranie dla siebie tej najlepszej!

Poniżej podaję moje poprawione proporcje na Molly Cake. A pod uwagami znajdziecie oryginalną wersję przepisu, jeśli macie ochotę sami sprawdzić różnicę. Bo może się okazać, że bardziej będzie Wam smakować ten drugi przepis.

Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

Składniki na formę o śr 16 cm:

- 3 jajka (ok 168 g bez skorupki)
 - 145 g cukru
 - 210 g mąki pszennej
 - 6 g proszku do pieczenia
 - 215 g śmietanki 36%, **schłodzonej**
 - 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub cytrynowego, opcjonalnie
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 12-15 min**, aż masa potroi swoją objętość. **Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania**. Przy 6 jajkach może to zająć nawet 20 minut (zależy to od mocy miksera/roboty planetarnego). Wyłączamy mikser.
 2. Pod koniec ubijania jajek **ubijamy śmietankę na sztywno**. Zajmie to ok 3 minut (zależy od ilości śmietanki).
 3. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia.

Delikatnie łączymy ją z masą jajeczną używając szpatułki lub różgi kuchennej (różgą mieszamy wolno i delikatnie). W międzyczasie (po dodaniu 2 porcji mąki) dodajemy ubitą śmietankę. Mieszamy całość dokładnie ale nie za długo, do połączenia się składników. Pod koniec mieszania lub razem ze śmietanką dodajemy ekstrakt waniliowy/cytrynowy. Mieszamy.

4. **Gotowe ciasto przekładamy do formy o śr 16 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
5. **Pieczemy ciasto Molly Cake ok 55 – 65 min w temperaturze 165°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka.**
6. Upieczone ciasto wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
7. Przy pomocy długiego noża oddzielamy ciasto od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.
8. **Ciasto Molly Cake z tych proporcji w formie o śr 16 cm wyrasta mi na ok 6-7 cm wysokie.**

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz śmietanki do ubicia.
2. **Użyłam jajka rozmiar 'L', które waży ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką).**
3. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Proporcje przed zmianą:

- 3 jajka (ok 168 g bez skorupki)
- 145 g cukru
- 240 g mąki pszennej
- 6 g proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii (opcjonalnie)
- 240 ml śmietanki 36%, **schłodzonej**

Smacznego :) .

Polecam również:

Wilgotny biszkopt z olejem
Klasyczny jasny iszkopt
Biszkopt kakaowy
Czekoladowy biszkopt

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

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