PLEŚNIAK z wiśniami / Skubaniec

Pleśniak z wiśniami lub tzw. Skubaniec, to przepyszne kruche ciasto z wiśniami, bezą, polane czekoladową polewą. Pleśniaka moja mama piekła przez kilka lat, minimum 2 razy w miesiącu! Ale mi niestety przez większość tego czasu to ciasto nie smakowało. Ba! Nawet nie chciałam go spróbować! Jak sama nazwa wskazuje to ciasto z pleśnią ;). Przez co moja wyobraźnia obrzydziła mi je na kilka lat :). W końcu, będąc nastolatką zrozumiałam, że to tylko tak się nazywa i pleśniak to bardzo pyszne ciasto! Jednak wtedy, jak na złość, mama przestała je piec i przerzuciła się na ciasto „Delicje„. Taka mnie spotkała kara za wybrzydzanie ;). Nie popełniajcie mego błędu i korzystajcie z przepisu kiedy tylko możecie!

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

Składniki (forma 23 x 34 cm):

- 600 g maki pszennej
- 300 g miękkiego masła (może być margaryna), pokrojonego w kostkę
- 6 żółtek (jajka rozm. **'L'**)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 40 g drobnego cukru (można pominąć lub dać mniej)
- 20 g ciemnego kakao – 2,5 łyżki

Dodatkowo:

- 6 białek + 250 g cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ok 500 g wiśni świeżych lub mrożonych (**mrożone wcześniej rozmrażamy**)

1. Mąkę, masło, żółtka, proszek do pieczenia i cukier umieszczamy w dużej misce lub na stolnicy. Ugniatamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. Jeśli ciasto będzie się bardzo kleić do rak dodajemy trochę mąki, ale nie za dużo, aby ciasto się nie kruszyło.
2. **Gotowe ciasto dzielimy na 3 części: dwie większe (ok 425 g) i jedną mniejszą (ok 200 g).**
3. Jedną **większą część ciasta mieszamy z kakao** (ugniatamy).
4. Wszystkie kawałki ciasta schładzamy w lodówce, ok 1 godz.
5. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka sztywną pianę (zaczynamy od wolnych obrotów i zwiększamy do najszybszych). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier. **Miksujemy całość ok 12-15 min**, aż masa zgęstnieje i będzie sztywna. Odkładamy mikser. **Dodajemy mąkę ziemniaczaną i delikatnie mieszamy łyżką lub rózgą kuchenną**.
6. Podczas ubijania białek **przygotowujemy ciasto**.
   Formę 23 x 34 cm wykładamy papierem do pieczenia. Za pomocą **tarki z dużymi oczkami** ścieramy najpierw większą, jasną część ciasta.

Wyrównujemy i ścieramy kakaową część ciasta, delikatnie wyrównujemy. Następnie wykładamy wiśnie.
Na wiśnie delikatnie wykładamy ubite białka. Na końcu ścieramy na tarce ostatnią, mniejszą jasną część ciasta.
7. Tak przygotowane ciasto wkładamy do rozgrzanego piekarnika.
8. Pleśniak **pieczemy ok 40 – 50 min w 180ºC (bez termoobiegu), do suchego patyczka**.
9. Wyciągamy ciasto i studzimy. Skubaniec dekorujemy polewą czekoladową.

Polewa czekoladowa:

- 100 g masła (**min. 82% tłuszczu**)
- 70 g cukru pudru
- 25 g ciemnego kakao (3 łyżki)
- 2-3 łyżki mleka

1. W rondelku, na małym ogniu, topimy masło. Dodajemy cukier puder wymieszany z kakao. Mieszamy dokładnie, aż otrzymamy jednolity sos czekoladowy. Dodajemy mleko i mieszamy całość dokładnie (nie za długo). Wyłączamy palnik.
2. Gdy polewa trochę przestygnie wykładamy ją na ciasto.
3. Jeśli polewa się rozwarstwi podczas podgrzewania wystarczy dodać trochę mleka i wymieszać.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki musza mieć temperaturę pokojową. Masło może być trochę zimne.
2. Ciasto na skubaniec można zrobić bez dodatku cukru. Do białek trzeba go jednak dodać.
3. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C, piekłam na niższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło, jeśli udostępnisz go dalej!
Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.