Ciasto "pychotka"

6 porcji 6h

Składniki

- Ciasto:
- 450g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100g białego cukru
- 200g masła
- 5 żółtek jaj (żółtka oddzielić od białek, białka pozostawić do bezy)
- szczypta soli
- Beza:
- 5 białek
- szczypta soli
- 150g cukru pudru
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- Krem:
- 500ml mleka 3,2%
- 2 żółtka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki maki ziemniaczanej
- 5 łyżek cukru brązowego
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- kilka kropel aromatu waniliowego
- + około 300g powideł śliwkowych + 100g orzechów włoskich i naturalnego kakao

Przygotowanie

1. Ze składników na ciasto zagnieść jednolitą kulę, podzielić na dwie równe części, zawinąć w folię spożywczą i odstawić na czas przygotowania białek na bezę.

2. W urządzeniu założyć motylek. Do czystego i suchego naczynia głównego wrzucić białka, szczyptę soli i włączyć odpowiednie parametry. Podczas ubijania białek dodawać po łyżce cukru pudru. Pod koniec ubijania dodać mąkę ziemniaczaną. Całość przełożyć do czystego i suchego naczynia.

   5 min 4

3. Ciasto wyjąć z folii, włączyć piekarnik – 160 stopni. Obie części rozwałkować i wyłożyć nimi 2 jednakowe blaszki wyłożone papierem do pieczenia (można upiec w jednej dużej, a po upieczeniu przekroić na dwie mniejsze). Na ciasto wyłożyć powidła, następnie ubitą pianę na bezę, posypać zmiksowanymi orzechami i piec na najniższym poziomie w piekarniku przez 40 minut (jeśli chcemy mieć pewność, że beza pozostanie biała możemy blachę z ciastem przykryć folią aluminiową).

4. W międzyczasie, podczas pieczenia ciasta, przygotować krem – w naczyniu robota zamocować motylek. Włożyć kolejno składniki – mleko, żółtka, cukier, cukier waniliowy, mąkę ziemniaczaną i mąkę pszenną. Włączyć odpowiednie parametry.

   5 min 90 1

5. Krem przełożyć do innego naczynia, przykryć folią aluminiową i pozostawić do wystudzenia.

6. Ciasto przełożyć kremem, posypać orzechami i kakao. Schładzać w lodówce przez minimum 5 godzin.