

Ciasto Jamajka

data aktualizacji: 2021.05.07 autor: Redakcja



Biskopt:

- 6 jajek
- szczypta soli
- 3/4 szklanki mąki tortowej
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżki kakao
- 1 budyń czekoladowy bez cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Poncz na spód:

- 3 łyżki soku z cytryny
- 8 łyżek zimnej przegotowanej wody
- cukier do smaku
- 5 łyżek dżemu wiśniowego

Dodatkowo:

- 7-8 średnich bananów
- sok z 1 cytryny
- 3 opakowania galaretki cytrynowej

Masa straciatella:

- 500 ml kremówki
- 2 łyżki cukru pudru
- 50 g posypki czekoladowej
- 2 śmietan fix

Poncz na wierzchni blat:

- 3 łyżki soku z cytryny
- 8 łyżek zimnej przegotowanej wody
- cukier do smaku

Masa mascarpone:

- 250 g mascarpone
- 150 g kremówki
- 1 łyżka cukru pudru

Dodatkowo:

- posypka czekoladowa lub tarta czekolada

Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywno, potem dodać cukier i miksować około 2 minuty na najwyższych obrotach. Potem dodajemy żółtka i krótko miksujemy na średnich obrotach. Następnie wsypujemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, proszek budyniowy i kakao. Miksujemy na średnich obrotach tylko do połączenia składników. Blaszkę o wymiarach 25x35 wyłożyć papierem do pieczenia, przelewamy ciasto i wyrównujemy powierzchnię. Wstawiamy do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy około 30 minut, tak do suchego patyczka. Biszkopt studzimy około 20 minut w uchylonym piekarniku, potem wyjmujemy blat. Studzimy i przecinamy na dwa blaty.

Poncz do spodniego blatu: wodę zmieszać z sokiem z cytryny, posłodzić wg uznania.

Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, układamy spodni blat biszkoptu i nasączamy ponczem cytrynowym. Następnie smarujemy dżemem.

W większej miseczce rozpuszczamy galaretki w litrze gorącej wody. Wyciskamy sok z jednej cytryny. Gdy widzimy, że galaretka zaczyna tężeć, obieramy banany, przecinamy wzdłuż na pół i układamy na dżemie. Smarujemy sokiem z cytryny - by nie ściemniały. Gdy galaretka będzie już dość gęsta, przekładamy ją na banany, potem wstawiamy do lodówki do całkowitego zastygnięcia galaretki.

Gdy galaretka zastygnie, wtedy robimy masę straciatella. Kremówkę ubijamy razem z cukrem i śmietan fixem. Dodajemy posypkę czekoladową i dokładnie mieszamy. Wykładamy na galaretkę. Przykrywamy wierzchnim biszkoptem. Nasączamy drugą porcją ponczu i wkładamy na około godzinę do lodówki.

Po tym czasie serek mascarpone miksujemy razem z kremówką na najwyższych obrotach, potem dodajemy cukier puder i krótko miksujemy. Rozprowadzamy na cieście i posypujemy czekoladową posypką.

Chłodzimy w lodówce.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38566-ciasto-jamajka>