Ciasto Jamajka

data aktualizacji: 2021.05.07 autor: Redakcja



Biszkopt:

- *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