

Ciasto usta

Ciasto usta wymaga trochę wkładu pracy ale warto wypróbować. Wzbogacona wersja murzynka.



Roztapiamy najpierw masło, dodajemy wodę, cukier z wanilią oraz cukier wymieszany z kakao i gotujemy około 3-4 minut. Następnie masło studzimy.

Biszkopty wyciskamy po 2 sztuki przy pomocy marmolady. Gotowe podwójne ciastka układamy na blaszce (wymiary blaszki ok. 25 x 35 cm).



Do przestudzonej masy dodajemy stopniowo: jedno całe jajko, 5 łyżek oraz mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Biały krem ubijamy ze szczyptą soli na sztywno i dodajemy do ciasta. Lekko mieszamy przy pomocy szpatułki i wylewamy delikatnie ciasto na biszkopty. Pieczemy około 40-45 minut w 170 stopniach.



Po upieczeniu ciasta odcinamy warstwę powyżej biszkoptów przy pomocy struny do tortów.

W półtorej szklanki mleka rozpuszczamy budynie, pozosta?? cz??? zagotowujemy z mas?em, cukrami. Gotuj?ce mleko zestawiamy z gazu, wlewamy rozpuszczony proszek, dobrze mieszamy i mieszamy do czasu zagotowania i zg?stnienia. Gor?c? mas? wlewamy na ciasto i przykrywamy odci?t? cz??ci?. Pozostawiamy do wystygni?cia budyniu szykuj?c w tym czasie polew?.

Gotuj?c polew? bardzo istotna jest kolejno?? dodawania sk?adnik?w by zachowa? po?ysk polewy i zapobiec jej zwa?eniu. Do rondelka wlewamy wod? i rozpuszczamy w niej cukier, dodajemy mas?o pokrojone na ma?e kawa?ki i rozpuszczamy. Nast?pnie zdejmujemy z gazu, wsypujemy kakao i energicznie mieszamy tworz?c g?adk? polew?. Lekko studzimy i wlewamy na ciasto.

