

CIASTO COLA



Ciasta

🕒 2 godziny 👤👤👤👤👤👤👤👤

Składniki:

Ciasto:

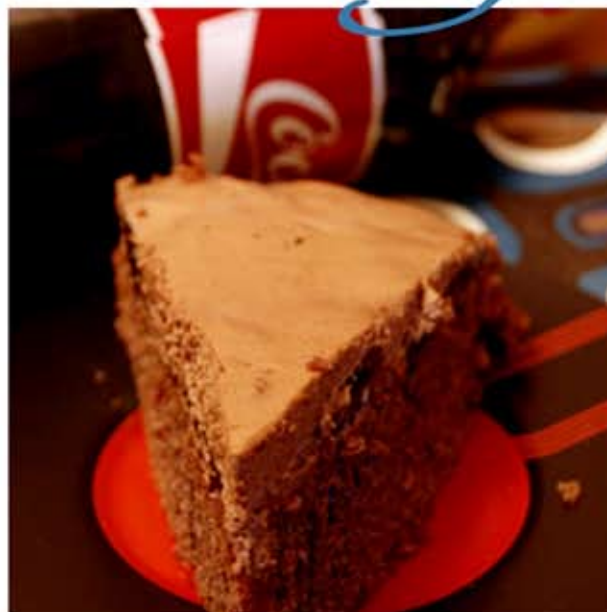
250 g mąki
2 łyżeczk proszku do pieczenia
300 g cukru
3 łyżki kakao
szczypta soli
cukier waniliowy
250 g masła
200 ml coli
50 ml mleka
2 jajka

Galaretka:

12 g żelatyny
skórka z cytryny
300 ml coli

Mus:

125 ml mleka
4 żółtka
25 g cukru
250 ml śmietany
250 ml czekolady
10 g żelatyny



Osobno wymieszać mokre i suche składniki. Następnie delikatnie połączyć jedno i drugie, wymieszać. Wlać do wysmarowanej masłem i posypanej mąką tortownicy, piec 40 minut w temperaturze 180 stopni C. Ostudzić. Żelatynę rozpuszczamy w małej ilości gorącej coli (jeśli powstaną grudki, rozpuścić żelatynę w kąpieli wodnej) i łączymy z pozostałą. Na koniec dodać skórkę z cytryny. Wylać do okrągłej formy i wstawić do lodówki do zastygnięcia. Żółtka ubić na puch z cukrem. Mleko zagotować i gorącym zalać utarte żółtka, wstawić na moment na palnik, ale już nie doprowadzać do wrzenia. Dodać żelatynę i rozpuszczoną czekoladę, i whisky. Schłodzić. Śmietanę ubić na puch i dodawać partiami do zimnej masy czekoladowo-jajecznej. Na upieczony rant czekoladowy wyłożyć trochę musu czekoladowego, następnie położyć galaretkę z coli i resztę musu. Wstawić do lodówki.

Źródło przepisu:

Kuchnia na jesienne smutki, DDTVN