

# Ciastka rumowe

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1619 razy.

## Ciasto:

8 jajek

15 dag mąki krupczatki

15 dag cukru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 łyżki kakao

1,5 dag cukru waniliowego

sól

## do przygotowania formy:

2 łyżki margaryny,

2 łyżki bułki tartej

## krem:

25 dag masła

2 jajka

4 łyżki cukru

1,5 dag cukru waniliowego

75 ml rumu

## poncz:

75 ml rumu

1/3 szklanki mocnej esencji herbacianej

## polewa:

10 łyżek cukru

2 łyżki kakao

12 dag margaryny

10 kostek czekolady

Przygotowanie ciasta: Jajka umyć , oddzielić żółtka od białek. Białka ubić ze szczyptą soli oraz 8 łyżkami wody na pianę. Do piany, nadal ubijając, dodawać po żółtku, łyżce cukru oraz cukier waniliowy aż masa będzie sztywna. Mąkę, kakao i proszek do pieczenia przesiać , dodać do ubitej masy i delikatnie wymieszać . Formę do pieczenia (25 x 35 cm) wyłożyć papierem, a papier wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą. Ciasto wlać do formy i piec 35-40 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Formę z upieczonym ciastem wyjąć z piekarnika, położyć do góry dnem na czystej ściereczce i zostawić do wystygnięcia. Następnie odwrócić ją, okroić nożem boki ciasta, wyjąć ciasto z formy i zdjąć papier. Przekroić placek na pół.

Przygotowanie ponczu: Połączyć esencję herbacianą z rumem, tak aby ponczu było 1/2 szklanki. Nasączyć nim połowę placka, zużywając do tego połowę ponczu. Resztą ponczu nasączyć drugą połowę placka.

Przygotowanie polewy: Margarynę, cukier, 6 łyżek wody połączyć w garnku i zagotować , stale mieszając. Zdjąć z ognia, dodać pokruszoną czekoladę i nadal mieszać , aż czekolada rozpuści się i powstanie jednolita masa.

Przygotowanie kremu: Masło utrzeć na puch. Jajka ubić z cukrem na gęstą masę i połączyć z masłem. Dodać rum, cukier waniliowy i utrzeć na gładki krem.

Odłożyć 3 łyżki kremu, a pozostałym kremem posmarować bardziej nasączoną połówkę placka. Na niej położyć drugą połówkę, cienko posmarować ją odłożonym kremem i połączyć ostudzoną polewą czekoladową. Ciasto wstawić na 1 godzinę do lodówki. Kroić na kwadraty i każdy z nich dekorować bitą śmietaną.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD