

CIASTO TRZECH KRÓLI

(ciasto, masa, polewa)

SKŁADNIKI

CIASTO:

- mąka jaglana bezglutenowa – 80 g
- mąka ryżowa jasna – 80 g
- skrobia ziemniaczana – 40 g
- masło – 150 g
- cukier – 50 g

MASA:

- kajmak (mleko krówkowe) – 400 g
- masło – 100 g
- cukier – 80 g
- mascarpone – 100 g

POLEWA:

- czekolada gorzka 70 % – 120 g
- czekolada mleczna – 50 g
- mleko – 1-2 łyżki
- orzechy laskowe obrane – 100 g



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: Z mąk, masła i cukru zagnieść ciasto ręcznie lub za pomocą robota. Przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia, nakłuć widelcem i wstawić do piekarnika, nagrzanego do 180 st. Piec 20 minut. Po wyjęciu z piekarnika, ciasto odstawić do całkowitego ostudzenia.

MASA: Kajmak, masło, cukier włożyć do garnka z grubym dnem i podgrzewać, cały czas mieszając przez ok. 10 minut. Następnie dodać mascarpone i wymieszać. Odstawić na chwilę do przestudzenia.

Na ostudzony kruchy spód rozłożyć orzechy laskowe, następnie wylać na nie letnią masę karmelową i odstawić do całkowitego ostygnięcia.

POLEWA: W kąpieli wodnej rozpuścić czekolady z odrobiną mleka. Polewę równomiernie rozprowadzić na masie karmelowej, lekko ostudzić i pozostawić do wyschnięcia. Gdy polewa będzie jeszcze miękka, zaznaczyć na niej nożem 15-20 kawałków.

Ciasto pozostawić w lodówce do całkowitego wystudzenia.

Schłodzone ciasto kroić na kawałki.