

Marcepanowy biszkopt z rumem

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 200g masła
- 150g cukru
- 4 jajka (łącznie 200g bez żółtka)
- 200g mąki T55
- 6g proszku do pieczenia
- 10g kakao w proszku bez cukru

Préparation

1. Wśród podstawowych przepisów, które cię nie znalazły się na moim blogu, znajdowałaś le quatre-quarts; oto moja wersja, oczywiście z kilkoma modyfikacjami.
2. Zazwyczaj (jak wskazuje jego nazwa) jest to ciasto z czterech równych wagowo części masła, cukru, jajek i mąki (oraz odrobiny proszku do pieczenia).
3. Uważam, że jest zazwyczaj za słodki, więc zmniejszam ilość cukru; zrobiłam również wersję marmurkową poprzez dodanie kakao w proszku do pozostałości ciasta i użyłam masła orzechowego dla lepszego smaku!
4. Na koniec dodam polewę orzechową dla większej przyjemności, ale jest ona całkowicie opcjonalna i zmiennalna, możecie wybrać czekoladę lub orzechy według własnego wyboru!
5. Sprząt: Forma do ciasta
Składniki: Użyłam czekolady Jivara & kakao w proszku bez cukru Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całym sklepie (partnerski).
6. Użyłam posiekanych orzechów laskowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całym sklepie (nie partnerski).
7. T55 proszku do pieczenia kakao w proszku bez cukru Przepis: Rozpuść masło i pozwól mu się delikatnie spienić, a następnie uzyskasz orzechowe masło, lekko zabarwione i pachnące.
8. Pozwól mu całkowicie ostygnąć, a następnie kremować konsystencją.
9. Następnie dodaj cukier, a potem jajka jedno po drugim, dobrze mieszając po każdym dodaniu.
10. Następnie dodaj mąkę i proszek do pieczenia.
11. Podziel ciasto na pół i dodaj kakao w proszku do jednej z porcji.
12. Na zmianę wyciskaj oba ciasta do wysmarowanej masłem i oprószonej mąką formy do ciasta lub wyłożonej papierem do pieczenia.
13. Piecz w nagrzanym piekarniku w 170°C przez 50 minut do złoty, ciasto jest gotowe, gdy wykaże się czysta krawędź.
14. Opcjonalnie: do glazury, wymieszaj mleczną czekoladę z 2 łykami oleju (orzechowego, z pestek winogron lub słonecznikowego) i kilkoma posiekanymi orzechami laskowymi, a następnie wylej na całkowicie ostudzone ciasto ustawione na ruszcie.
15. Pozwól skrzystalizować przed zjedzeniem!