

Ciasto słonecznikowo krówkowe

Biskopt

- ♥ 6 jajek
- ♥ 1,5 szklanki mąki tortowej
- ♥ 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- ♥ 1,5 łyżki octu
- ♥ 3/4 szklanki cukru
- ♥ 2 łyżki kakao

Masa krówkowo- słonecznikowa:

- ♥ 200g słonecznika łuskanego
- ♥ 1/2 kostki miękkiego masła
- ♥ 4 łyżki mleka
- ♥ 15 szt krówek
- ♥ 50 ml rumu



Biskopt: Jajka oddzielić żółtka od białek, białka ubijamy na sztywno pianę dodajemy cukier i ubijamy jeszcze chwilę do żółtek dodajemy ocet i mieszamy do ubitej piany dodajemy żółtka z octem mieszamy na koniec mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia lekko mieszamy wylewamy na brytfankę 24x 36 cm pieczemy 35 min 180 C . Ostudzić, po ostudzeniu biskopt przekroić w poprzek.

Słonecznik uprażyć na suchej patelni, odstawić do wystygnięcia. Krówki roztopić w rondelku z mlekiem, odstawić do przestygnięcia. Utrzeć masło, dalej ucierając dodawać masę krówkową, 150 g słonecznika, rum. Przełożyć 3/4 porcji kremu biskopt. Resztą kremu posmarować górę biskoptu, obsypać resztą słonecznika.