



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Popapraniec

Czas przygotowania: 2 godziny

Czas pieczenia: 30 minut

Czas chłodzenia gotowego ciasta: 12 godzin

Liczba porcji: forma 24 x 35 cm - 2800 g ciasta

W 100 g ciasta:

Wartość energetyczna 321 kcal

Węglowodany 32 g

- W tym cukry 20 g

Białko 5 g

Tłuszcze 19 g

Dieta: wegetariańska

Składniki na łaciate ciasto


- ☐ mąka pszenna tortowa 220 g - niecałe 1,5 szklanki
- ☐ duże jajka 7 sztuk - 440 g po rozbiciu
- ☐ cukier drobny lub zwykły 200 g
- ☐ olej rzepakowy rafinowany 100 ml
- ☐ kakao klasyczne 2 łyżki do 20 g
- ☐ wiórki kokosowe 50 g
- ☐ mak niebieski - nie mielony 50 g
- ☐ proszek do pieczenia 2 płaskie łyżeczki

Składniki na prostą masę budyniową

- ☐ mleko - dowolna tłustość 1 litr
- ☐ budyń waniliowy bez cukru 3 saszetki - każda po 40 g
- ☐ masło 82 % tłuszczu 300 g
- ☐ cukier drobny lub zwykły 100 g

Pozostałe składniki

- ☐ czekolada deserowa 60 g
- ☐ śmietanka kremówka 30 % 50 ml
- ☐ kwaśny dżem np. z czarnej porzeczki 300 g
- ☐ mak i wiórki kokosowe po dwie łyżki

 Ukryj zdjęcia



Ciasto popapraniec

▼ Krok 1: Przygotuj ciasto

Do miski wbij siedem dużych jajek o temperaturze pokojowej. Po rozbiciu jajka ważyły u mnie łącznie 440 gramów. Wsyp też 200 gramów cukru drobnego. Cukier z jajkami ubijaj mikserem na wysokich obrotach tak długo, aż cukier całkowicie rozpuści się w jajkach. Pod koniec ubijania ma powstać puszysta i jasna masa. Ubijanie może trwać nawet 10 minut (z dobrym mikserem do 5 minut). Zmniejsz obroty miksera do średnich. Wyłącz mikser. Do puchu jajecznego wlej 100 ml oleju roślinnego (u mnie rzepakowy) oraz wysyp 220 gramów mąki pszennej tortowej przesianej z dwiema płaskimi łyżeczkami proszku do pieczenia. Wszystko razem wymieszaj dokładnie, ale powoli przy pomocy drewnianej łyżki lub szpatułki, tylko do połączenia się składników.

Porady: Część cukru drobnego można zastąpić cukrem waniliowym lub wanilinowym, np. do 20 gramów.

▼ Krok 2: Podziel na 3 porcje

Możesz już zacząć nagrzewać piekarnik. Ustaw około 180 stopni z opcją pieczenia góra/dół. Z funkcją termoobiegu wybierz 165 stopni.

Ciasto biszkoptowe na oleju podziel na trzy równe części. Dwie porcje przełóż do osobnych misek, a trzecią zostaw w naczyniu, w którym szykowano było ciasto. Do jednej miski wsyp 50 gramów wiórków kokosowych, do drugiej 50 gramów maku, zaś do trzeciej do 20 gramów kakao. Każde ciasto wymieszaj delikatnie osobną łyżką.

▼ Krok 3: Wylóż do formy

Dno dużej formy o wymiarach około 24 x 35 cm (wymiarzy wewnętrzne) wylóż papierem do pieczenia. Boków nie wykładaj papierem. Możesz je lekko posmarować olejem, ale nie jest to konieczne. Nabieraj po sporej łyżce każdego z trzech ciast i wykładaj porcje jedna obok drugiej. Ciasta wylewaj na przemian, aż do momentu, gdy zużyjesz całość ze wszystkich trzech misek. Porcje ciasta można potem kłaść jedna na drugiej.



▼ Krok 4: Upiecz i przekrój na dwa blaty

Formę z ciastem umieść w dobrze nagrzanym piekarniku (lepiej na kratce/ruszcie, niż na pełnej szufladzie). Opcja pieczenia góra/dół; środkowa półka w piekarniku; temperatura - 180 stopni; czas pieczenia - około 30 minut. Zanim wyłączasz piekarnik, zawsze sprawdź, czy ciasto jest już upieczone. Ostrożnie uchyl drzwi piekarnika i wbij w środek ciasta drewniany patyczek do szaszłyków. Jeśli po wyjęciu patyczek jest suchy, to znaczy, że ciasto jest już gotowe. Nie piecz go dłużej "dla pewności", by niepotrzebnie nie przesuszać ciasta. Po upieczeniu lekko uchyl drzwi piekarnika. Po 5 minutach możesz już wyjąć je z pieca.

Odczekaj przynajmniej 10 minut zanim wyjmiesz ciasto z formy. Ostrożnie oddziel płaskim nożem brzegi ciasta od wewnętrznej części formy. Możesz wówczas odpiąć obręcz i zsunąć ciasto z formy razem z papierem do pieczenia. Tę samą formę umyj i dokładnie osusz. Ciasto podziel na dwa blaty. Jeden ostrożnie odłóż na bok (np. na dużą deskę lub na sztywną podkładkę pod talerz), zaś drugi przesunij razem z arkuszem papieru na którym leży na osuszoną blaszkę.

▼ Krok 5: Zrób masę budyniową

Do garnka wlej 3 szklanki (750 ml) mleka i dodaj 300 gramów masła oraz wsyp 100 gramów cukru drobnego, zwykłego lub cukru pudru. Do osobnego naczynia, np. do dużego kubka, wlej pozostałe mleko, czyli jedna szklanka (250 ml) i wsyp trzy saszetki budyniu waniliowego lub śmietankowego bez cukru (3 x 40 gramów). Całość mieszaj, aż mleko połączy się ze skrobią na gładki płyn.

Mleko z masłem i cukrem doprowadź do wrzenia. Zmniejsz moc palnika do minimum i wlej płyn z pozostałego mleka i proszku budyniowego. Od razu zacznij mieszać budyń. Możesz trochę zwiększyć moc palnika. Budyń mieszaj na początku energicznie. Gdy zacznie już lekko gęstnieć, mieszaj go powoli, aż się zagotuje. Następnie mieszaj go dalej tak długo, aż znikną grudki, nie będzie widać mąki i budyń osiągnie odpowiednią, gładką i gęstą konsystencję. Masę przykryj na 10 minut przezroczystą folią, by na wierzchu nie pojawił się kożuszek.

Porada 1: Aby mieć pewność, że masa budyniowa jest już ugotowana, spróbuj odrobinę. Jeśli masa nie ma posmaku "mąki", to znaczy, że można już zdjąć garnek z palnika.

Porada 2: Nie czekaj za długo z wyłożeniem budyniu do formy, ponieważ tak gęsty budyń z dodatkiem masła bardzo szybko tężeje.

▼ Krok 6: Wyłóż spód do formy

Ponownie umieść i zapnij boki, tym razem wyłożone wyższymi paskami papieru do pieczenia lub folią rantową (wysokość minimum 10 cm) - z dolnym blatem ciasta biszkoptowego.



▼ Krok 7: Wykładaj warstwy

Jeszcze ciepłą masę budyniową (powinna być nadal plastyczna, więc nie czekaj, aż całkiem ostygnie i stężeje) wyłóż na spód ciasta - porcja po porcji. Na koniec wyrównaj powierzchnię. Masę budyniową pokryj kwaśnym dżemem np. z czarnej porzeczki. 200 gramów wykładaj łyżka po łyżce i delikatnie rozprowadzaj na masie przy pomocy spodu łyżki. Kolejno wyłóż też drygi blat ciasta. Górę pokryj cienką warstwą pozostałego dżemu - 100 gramów.

▼ Krok 8: Polej polewą i udekoruj

50 ml śmietanki kremówki 30 % zacznij podgrzewać na małej mocy w rondelku. Gdy śmietanka będzie gorąca, ale nie zacznie się jeszcze gotować, dodaj do niej 60 gramów połamanej lub posiekanej czekolady deserowej lub gorzkiej. Od razu zdejmij garnek z palnika i cierpliwie mieszaj całość. Na początku wyda Ci się, że śmietanka się zwarzyła lub też czekolada nie chce się z nią połączyć. Z czasem jednak polewa będzie się robi coraz bardziej jednolita i aksamitna. Może to potrwać kilka minut. Jeśli czekolada za wolno się roztopia, to ponownie umieść garnek na palniku, na minimalnej mocy palnika. Masz tylko podgrzać całość, by polewa zrobiła się jednolita. Gotową, lekko przestudzoną polewę wylewaj losowo na górze ciasta z warstwą dżemu. Po chwili możesz też wyspać mak oraz wiórki kokosowe, np. jak na zdjęciu poniżej.

▼ Krok 9: Schłódź i podawaj

Formę z ciastem odłóż do lodówki na minimum 12 godzin, czyli np. na całą noc. Po tym czasie popapraniec powinien się już ładnie kroić. Ciasto popapraniec należy przechowywać w lodówce pod przykryciem. Świeżość zachowa przez przynajmniej 6 dni. Jest to zatem świetne ciasto na Święta i na przyjęcia. Można je bowiem z powodzeniem upiec znacznie wcześniej.

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

