



**Ania Gotuje**  
Tylko najlepsze przepisy

## Kopiec Shreka

Czas przygotowania: 3 godziny  
Czas chłodzenia ciasta: 3 godziny  
Liczba porcji: tortownica 24-26 cm

W 100 g ciasta:

Wartość energetyczna	314 kcal
Węglowodany	32 g
- W tym cukry	20 g
Białko	6 g
Tłuszcze	18 g

### Składniki na ciasto kajmakowe

<input type="radio"/> mąka pszenna tortowa	320 g - 2 szklanki
<input type="radio"/> bardzo duże jajka	4 sztuki - około 265 g po rozbiciu
<input type="radio"/> olej roślinny	150 ml
<input type="radio"/> kajmak z puszki - masa korówkowa	250 g
<input type="radio"/> cukier np. drobny	100 g
<input type="radio"/> jogurt naturalny gęsty i kremowy	40 g
<input type="radio"/> proszek do pieczenia i soda oczyszczona	po płaskiej łyżeczce

### Składniki na galaretkę


<input type="radio"/> zielona galaretka np. agrestowa	1 sazetka
<input type="radio"/> wrzątek	400 ml

### Składniki na zielony krem

<input type="radio"/> śmietanka kremówka 30 %	250 ml
<input type="radio"/> serem mascarpone	250 g
<input type="radio"/> cukier puder	50 g
<input type="radio"/> krem pistacjowy	150 g
<input type="radio"/> żelatyna spożywcza	10 g
<input type="radio"/> wrzątek	50 ml

### Składniki dekoracji

<input type="radio"/> żelki owocowe np. w kształcie robaków	do 50 g
---	---------

 Ukryj zdjęcia

## Kopiec Shreka

Śmietankę kremówkę i mascarpone trzymaj schłodzone w lodówce. Resztę składników "lodówkowych" wyjmij wcześniej, by nabrały temperatury pokojowej.

Forma do pieczenia: u mnie była to tortownica o średnicy 24 cm z odpinanymi bokami. Sprawdzi się tu również tortownica większa, o średnicy do 26 cm.

Pieczenie ciasta kajmakowego: opcja pieczenia góra/dół; środkowa półka w piekarniku; temperatura - 175 stopni; czas pieczenia - około 40 minut.

Przed szykowaniem ciasta kopiec shreka zachęcam też do przeczytania najpierw całego wpisu, by odpowiednio wcześniej przygotować się do kolejnych kroków szykowania ciasta. Można np. jednego dnia upiec ciasto, a drugiego dokończyć przepis.

### ▼ Krok 1: Ubij jajka z cukrem + olej + kajmak

Zacznij już nagrzewać piekarnik: opcja pieczenia góra/dół; środkowa lub nieco niższa półka w piekarniku; temperatura: 175 stopni. Z termoobiegiem ustaw o 10 stopni mniej. Forma np. tortownica 24 cm.

Do większego, szklanego lub metalowego naczynia wsyp około 100 gramów cukru drobnego lub cukru pudru (może być troszkę mniej lub więcej). Wbij 4 bardzo duże lub 5 małych jajek (trzymane w temperaturze pokojowej). 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. Do puchu jajecznego wlewaj powoli olej. Po wlaniu 150 ml oleju zredukuj moc miksera i dodaj 250 gramów naturalnego kajmaku z puszki (masa korówkowa). Całość miksuj chwilę do połączenia kajmaku z puchem jajecznym.

### ▼ Krok 2: Dodaj resztę składników

Do miski z kajmakowym puchem jajecznym dodaj 40 gramów kremowego jogurtu naturalnego (nie z lodówki). Od razu przesiej też 320 gramów mąki pszennej tortowej wymieszanej z płaską łyżeczką sod oczyszczonej i płaską łyżeczką proszku do pieczenia.

### ▼ Krok 3: Wylej ciasto do formy

Przygotuj formę (u mnie tortownica 24 cm, ale może być też nieco większa). Dno wyłożyłam papierem do pieczenia zaś środek posmarowałam odrobiną masła (może być też olej) i obsypałam od środka odrobiną bułki tartej. Do formy wylej całe ciasto.

#### ▼ Krok 4: Upiecz ciasto

Formę z ciastem kajmakowym umieść w dobrze nagrzanym piekarniku. Opcja pieczenia góra/dół; środkowa półka w piekarniku; temperatura - 175 stopni; czas pieczenia - około 40 minut lub dłużej. Po około 35 minutach 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 ciasto z piekarnika. Po lekkim przestudzeniu wyjmij je z formy i przełóż na kratę do studzenia wypieków.

#### ▼ Krok 5: Odetnij górę ciasta

Po przestudzeniu odkrój całą górę ciasta. Zastaw blat ciasta o wysokości około 4 cm, zaś odkrojone ciasto odłóż na potem np. zawinięte w papier i torbę spożywczą (pokruszone wyłożysz na warstwę masy śmietanowej). Ostrożnie usuń (np. używając małej łyżki lub krótkiego nożyka) odrobinę ciasta na głębokość około 1,5 cm. Zostaw jednak wolny brzeg/rant o szerokości około 2 cm.

#### ▼ Krok 6: Dodaj galaretkę

Zagotuj 400 ml wody. Do miski z wrzątkiem wsyp jedno opakowanie galaretki o smaku kiwi lub agrestowej i mieszaj całość, aż do całkowitego rozpuszczenia żelatyny. Cały czas mieszaj płyn, aż zrobi się jednolity i bez drobinek żelatyny. Galaretkę mieszaj co jakiś czas, by sprawdzić, czy zaczyna już tężeć. Aby przyspieszyć tężenie galaretki, miskę można trzymać w lodówce. Gdy galaretka będzie mieć konsystencję gęstego kisielu, można ją wyłożyć w zagłębienie w spodzie ciasta. Formę z ciastem odłóż do lodówki lub też zatop w niej kilka robaków żelkowych.

*Porada 1:* Kupuj sprawdzone i dobrej jakości galaretki (nie za kwaśne). Saszetka galaretki ważyła u mnie 77 gramów. Na opakowaniu galaretki powinno być napisane, że jest to galaretka, którą rozpuszcza się w 500 ml wrzątku. Uwaga, my rozpuszczamy galaretki w mniejszej ilości wrzątku - wszystko się zgadza.

*Porada 2:* Nigdy nie spiesz się z wylewaniem galaretki na spód ciasta. Zbyt płynna galaretka wsiąka w ciasto, a do tego wycieka z formy.

*Porada 3:* Możesz śmiało pominąć żelki w galaretce. Sama je dodałam, jednak potem utrudniają one nieco krojenie ciasta.

### ▼ Krok 7: Przygotuj zielony krem

Bardzo mocno schłodzoną śmietankę kremówkę oraz serek mascarpone (można je przed ubijaniem umieścić dodatkowo na 20 minut w zamrażalniku) umieść w wysokim naczyniu. Będzie to 250 ml śmietanki 30% i 250 gramów mascarpone. Od razu dodaj też około 50 gramów cukru pudru. Całość ubijaj na początku na niższych obrotach, by nie pochłapać nią całej kuchni. Gdy zacznie lekko gęstnieć, zwiększ obroty do maksymalnych i ubijaj do momentu, gdy zacznie robić się sztywna (mieszadła miksera napotykają opór). Może to trwać minutę lub trochę dłużej albo i znacznie krócej. Uważaj, by nie ubijać jej za długo, ponieważ śmietanka zacznie się warzyć i rozwarstwiać na maślaną i masło. To jak szybko uzyskasz idealnie ubitą i sztywną śmietankę z serkiem zależy od tłustości śmietanki, jej stopnia schłodzenia i mocy miksera. Do ubitego kremu dodaj 150 gramów kremu pistacjowego (wybierz słodki krem o najintensywniejszym zielonym kolorze). Całość miksuj tylko chwilę na niskich obrotach miksera.

Na czas szykowania żelatyny, miskę z kremem odłóż do lodówki.

W osobnym naczyniu umieść 10 gramów żelatyny w proszku. Żelatynę zalej 50 ml wrzątku. Całość mieszaj aż do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny w wodzie. Po przestudzeniu (żelatyna w płynie może być jeszcze lekko ciepła, ale nadal w formie płynnej) żelatynę wlewaj powoli do naczynia z ubitym kremem jednocześnie miksując go ręcznym mikserem ustawionym na najniższe obroty. Całość mieszaj krótko, do połączenia się żelatyny z kremem.

### ▼ Krok 8: Utwórz kopiec z kremu

Krem od razu po dodaniu żelatyny wyłóż na ciasto. Postaraj się na początku wypełnić nim wszystkie wolne przestrzenie, a następnie zacząć formować kopczyk. Stwórz półokrąg i wyrównaj go szpatułką.

*Porada:* Jeśli po dodaniu żelatyny wydaje Ci się, że krem nie jest jeszcze formowalny, to miskę umieść na kilka minut w lodówce. Uważaj, jednak, by nie stężał!

### ▼ Krok 9: Dokończ i udekoruj ciasto.

Odłożone wcześniej ciasto (z odciętej góry) pokrusz w dłoniach lub ścieraj na tarce na dużych oczkach i zacznij wykładać je na półokrąg z zielonego kremu. Delikatnie "doklepuj" pokruszone ciasto. Wyłóż nim całą zewnętrzną stronę kopca kreta tak, by nie było widać kremu. Jeśli zostanie Ci trochę ciasta, to polecam je po prostu zjeść. Jest przepyszne.

Gotowy kopiec shreka umieść w lodówce na minimum trzy godziny, a nawet na całą noc i dopiero podawaj. Ciasto przechowuj w lodówce pod "kloszem". Wyjmuj je tylko przed podaniem i podawaj z żelkami np. w kształcie robaków. Świeżość i wspaniały smak zachowa śmiało przez 3-4 dni.

Smacznego.

**Dziękuję za wspólne gotowanie.**

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

