



ANIELSKIE CIASTO (ANGEL CAKE) Z KREMEM WANILIOWYM I TRUSKAWKAMI (THERMOMIX® TM5, TM31)

⏱ 30 min. ⌚ 2 godz. 30 min. 🍳 Trudny 🍴 20 porcji 📊 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 906.4 kJ/ 216.5 kcal, Białko 3.4 g, Węglowodany 13.2 g, Tłuszcz 21.5 g, Błonnik 0.6 g

SKŁADNIKI

Anielskie ciasto (angel cake)

125 g mąki pszennej tortowej
220 g cukru pudru
12 białek
¼ łyżeczki soli
1½ łyżki soku z cytryny, świeżo wyciśniętego
2 łyżeczki cukru waniliowego, wykonanego w TM lub 4 łyżeczki cukru wanilinowego

Krem waniliowy

250 g sera mascarpone, schłodzonego, podzielonego na kawałki
500 g śmietany, min. 30% tłuszczu, schłodzonej
30-40 g cukru pudru
2 łyżeczki cukru waniliowego, wykonanego w TM lub 4 łyżeczki cukru wanilinowego
500 g truskawek, świeżych, pokrojonych w 3-4 mm plastry liście mięty, świeże, do dekoracji

PRZYDATNE PRZYBORY

KUCHENNE

miska, duża miska, tortownica z kominem (Ø 24 cm), kratka do studzenia, ostry nóż, patera

PRZYGOTOWANIE

Anielskie ciasto (angel cake)

1. Rozgrzać piekarnik do temp. 170°C.
2. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej mąkę i 120 g cukru pudru, wymieszać kopystką, odstawić.
3. **Założyć motylek.** Do czystego i suchego naczynia miksującego wlać białka, ubijać **1 min/obr. 3.5 (TM31: 1 min/obr. 4)**.
4. Dodać sól i sok z cytryny, ubijać kolejne **4 min/obr. 3.5 (TM31: 4 min/obr. 4)** lub do uzyskania konsystencji sztywnej piany.
5. Dodać pozostałe 100 g cukru pudru i cukier waniliowy, ubijać **1 min/obr. 3.5 (TM31: 1 min/obr. 4)**. **Zdjąć motylek.** Pianę przenieść do dużej miski.
6. Do miski, w której znajduje się pianka, stopniowo dodawać po 3 łyżki odważonej wcześniej mąki z cukrem pudrem, po dodaniu każdej partii całość bardzo delikatnie wymieszać kopystką do momentu połączenia się składników. Ciasto przelać do czystej i suchej tortownicy z kominem (Ø 24 cm), wyrównać powierzchnię za pomocą kopystki.
7. Piec 45 min (temp. 170°C) na drugim od dołu poziomie piekarnika. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika i wraz z formą przenieść do góry dnem na kratkę do studzenia (zapobiegnie to opadnięciu ciasta). Pozostawić do całkowitego ostudzenia (min. 1 godz.). Umyć i osuszyć naczynie miksujące.

Krem waniliowy

8. **Założyć motylek.** Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć mascarpone, dodać śmietankę, ubijać bez założonej miarki **do uzyskania konsystencji kremu/obr. 3**.
9. Dodać cukier puder i cukier waniliowy, ubijać **15 s/obr. 3**. **Zdjąć motylek.** Krem waniliowy przenieść do innego naczynia, odstawić.
10. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej truskawki, odstawić.
11. Za pomocą ostrego noża odkroić ostudzone ciasto od brzegów formy i ostrożnie usunąć obręcz, następnie odkroić ciasto od dna i usunąć podstawę tortownicy. Ciasto postawić na paterze. Za pomocą ostrego noża przekroić je poziomo na 3 części. Na dolną część nałożyć 4-5 łyżek kremu i rozsmarować,

CZĘŚCI URZĄDZENIA
THERMOMIX®

kopystka, motylek, miarka

tworząc 1 cm warstwę. Na kremie ułożyć 1/3 odważonych wcześniej truskawek. Przykryć drugą częścią ciasta, nałożyć 4-5 łyżek kremu i rozsmarować, tworząc 1 cm warstwę. Na kremie ułożyć kolejną 1/3 odważonych wcześniej truskawek. Przykryć trzecią częścią ciasta, górę i boki obłożyć pozostałym kremem waniliowym. Wierzch udekorować pozostałymi truskawkami i liśćmi mięty.

12. Anielskie ciasto (angel cake) z kremem waniliowym i truskawkami podawać bezpośrednio po przygotowaniu lub schłodzone.

WSKAZÓWKA

- Angel cake to popularne w Wielkiej Brytanii ciasto. W oryginalnym przepisie do usztywnienia piany używa się kamienia winnego (cream of tartar) w ilości 1,5 łyżeczki na podaną w przepisie ilość składników. Z uwagi na trudną dostępność kamienia winnego w Polsce, z powodzeniem można zastąpić go solą i sokiem z cytryny, które również działają stabilizująco na pianę z białek.
- Formy, w której pieczone jest anielskie ciasto, nie należy natłuszczać ani wykładać papierem do pieczenia. Ciasto musi "przykleić się" do brzegów formy, aby nie opadło podczas studzenia. W trakcie pieczenia ciasto na początku rośnie, ale po ok. 30 min wraca do poziomu wyjściowego.
- Przepis „Cukier puder” znajduje się w książce podstawowej do TM5 „Kulinarne ABC” na str. 34 (lub kolekcji książkowej o tym samym tytule znajdującej się na platformie Cookidoo®), TM31 „Radość gotowania” na str. 33.
- Przepis „Cukier waniliowy” znajduje się w książce podstawowej do TM5 „Kulinarne ABC” na str. 46 (lub kolekcji o tym samym tytule znajdującej się na platformie Cookidoo®), TM31 „Radość gotowania” na str. 33.