
Od kilku już lat media (i nie tylko) nie dają nam zapomnieć, że 14 lutego to Dzień Zakochanych! Ponieważ większość afrodyzjaków, takich jak ostrygi czy szparagi jest chwilowo niedostępna (ze względu na porę roku lub też cenę!) my polecamy ciasto czekoladowe (czekolada jest bardzo mocnym afrodyzjakiem!) o kuszącej nazwie Cycuszki Murzynki.

Bazą jest biszkopt, można użyć gotowych podkładów ale efekt nie będzie tak dobry. A zatem na początek przepis na biszkopt "praktyczny", czyli taki, który zawsze się udaje.

Składniki:

- 5 jaj
- 4 kopiate łyżki mąki
- 4 łyżki cukru
- szczypta proszku do pieczenia

Białka ubijamy na bardzo sztywną pianę (w trakcie ubijania dodać szczyptę soli) i na zwolnionych obrotach miksera, ale cały czas ubijając, dodajemy po łyżce cukier. Nie przerywając ubijania, wlewamy po jednym żółtku. Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiewamy do masy przez sito i delikatnie mieszamy. Błachę smarujemy margaryną, na to wykładamy pergamin i wlewamy na niego odrobinę roztopionego masła. Na tak przygotowaną blachę wlewamy masę biszkoptową i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C. Ciasto mocno urośnie, po chwili opadnie i jest gotowe. Trwa to 8-10 minut. Brzegi ciasta należy objechać nożem i jeszcze na ciepło zdjąć pergamin.

Następnie robimy krem.

Składniki:

- 250 g masła
- 2 jaja
- 3 łyżki cukru
- budyń śmietankowy
- mleko
- polewa czekoladowa
- biszkopty
- rum lub koniak
- rodzynki

Ugotować budyń śmietankowy w o połowę mniejszej ilości mleka, niż producent podaje na opakowaniu. Na parze ubić jaja z 3 łyżkami cukru. Masa ma być bardzo puszysta. Ostudzić.

W innym naczyniu utrzeć masło, następnie dodać wychłodzone ubite jaja i powoli budyń. Cały czas ucierać. Jest to baza pod krem. Możemy w tym momencie dodać pokrojonego w kosteczkę banana lub roztopioną i ostudzoną gorzką czekoladę. W zależności od wybranej opcji otrzymamy krem bananowy lub czekoladowy.

Krem wykładamy na biszkopt, widelcem formujemy fale. Na wierzchu układamy biszkopciki (gotowe z paczki) nasączone (dość obficie) alkoholem. Każdy biszkopczyk dokładnie oblewamy polewą i na samej górze układamy po jednej rodzynce (należy wcześniej pamiętać o sparzeniu rodzynek!).

Smacznego!

