# Ciasto Baileys

Pyszne ciasto przygotowane w wolnowarze

Czas na High: 1,5H
Czas na Low: 0H
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 30

## Składniki

- Na ciasto
- 100 g miękkiego masła
- 125 g cukru pudru
- 2 średnie jajka
- 120 g mąki
- 30 g kakao w proszku
- 80 ml maślanki
- 3 łyżki Baileys Irish Cream
- Na lukier
- 50 g miękkiego masła
- 100 g cukru pudru
- 1 łyżka Baileys Irish Cream
- 1 łyżka kakao w proszku
-



## Wykonanie:

Masło i cukier ubijmy na puszystą masę.
Dodaj jajka jedno po drugim i dobrze wymieszaj.
W osobnej miseczce zmieszaj mąkę i kakao w proszku. Dodaj około jednej trzeciej mąki i kakao w proszku i wymieszaj, następnie dodaj jedną trzecią maślanki. Kontynuuj dodawanie mąki, kakao w proszku i maślanki na przemian, aż wszystko zostanie zużyte.
Dodaj Baileys i dobrze wymieszaj.
Przygotuj wolnowar. Możesz użyć wolnowaru o pojemności 3,5 litra. Jeśli używasz wolnowaru o innym rozmiarze uzyskasz inne rezultaty i najprawdopodobniej ciasto będzie niższe. Jeśli używasz wolnowaru o pojemności 6,5 litra, podwój ilość składników
Spryskaj misę wolnowaru sprayem zapobiegającym przywieraniu ciasta.
Umieść tortownicę w wolnowarze możesz użyć tortownicy w metalowej lub silikonowej formie .
Łyżką nałóż masę do ciasta do formy.
Pod pokrywą umieść ściereczkę zapobiegnie to kapaniu skroplonej pary na ciasto i gotuj na HIGH przez ok. 1,5 godziny lub do momentu, gdy szpikulec wyjdzie czysty. Obserwuj ciasto, ponieważ czas gotowania zależy od Twojego wolnowaru i uważaj, aby się nie przypaliło.
Po zakończeniu usunąć misę z wolnowaru za pomocą rękawic kuchennych. Poczekaj kilka minut, aż misa ostygnie, a następnie użyj krawędzi tortownicy, aby wyjąć ciasto z garnka. Umieść ciasto na stojaku do chłodzenia, aby całkowicie ostygło.
W międzyczasie zrób lukier. Użyj do tego miksera, ubijając masło do uzyskania bardzo miękkiej masy, a następnie dodając stopniowo cukier puder i miksując niskich obrotach, aż do uzyskania lekkiej i puszystej masy. Następnie dodać Baileys i kakao w proszku i ponownie ubić.
Gdy ciasto będzie już chłodne, posmaruj jego wierzch lukrem.