

Irlandzkie zielone ciasto Lucky

Tradycyjne irlandzkie ciasto na Dzień Świętego Patryka

 Czas na High: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 6

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 200 g masła o temperaturze pokojowej
- 1 szklanka cukru pudru
- 1/4 szklanki jasnobrązowego cukru
- 3 duże jajka
- 1 1/2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 3/4 szklanki maślanek
- 1/3 szklanki oleju canola
- 1 1/2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli koszernej
- Zielony barwnik spożywczy
-
- Lukier sernikowy
- 30 g miękkiego twarogu
- 1/4 szklanki miękkiego masła
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 400 g cukru pudru
- Mleko, w zależności od gęstości lukru
-
- Lukrowe, kolorowe ozdoby do ciasta
- 1 szklanka kolorowych pianek marshmallow
-



Wykonanie:

W dużej misce wymieszaj mikserem masło pozostaw jedną łyżkę masła i cukier, aż masa będzie gładka.

Dodaj jaja i ekstrakt wanilii i mieszaj.

Następnie dodaj maślanek i olej i nadal dobrze mieszaj.

Miksując na niskich obrotach dodaj mąkę, proszek do pieczenia i sól.

Mieszaj aż ciasto będzie bez grudek.

Dodaj 4 krople zielonego barwnika spożywczego do rzadkiego ciasta może być trochę więcej, jeśli chcesz uzyskać głębszy kolor. Dobrze wymieszaj.

Nasmaruj wnętrze misy wolnowaru pozostałym masłem. Wlej do misy ciasto.

Przykryj i gotuj w wolnowarze na poziomie LOW 4 do 6 godzin, aż ciasto będzie upieczone sprawdź patyczkiem, czy nie jest surowe w środku.

Gdy ciasto ostygnie, pokryj je lukrem, możesz je ozdobić kolorowymi piankami i lukrowymi ozdobami.

Lukier sernikowy

Zmiksuj razem twaróg, masło i wanilię w misce, na gładką masę. Stopniowo dodaj cukier puder i kontynuuj miksowanie. Dodaj mleka jeśli jest taka potrzeba, aby uzyskać pożądaną konsystencję.