

## Lekki malinowiec



### CZARRNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### biskopt

jajko	6 szt
cukier kryształ	3/4 szkl
mąka pszenna	1 szkl
biała czekolada	1 tabliczka
budyń waniliowy	1 op
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

### krem

mleko 2%	2 szkl
budyń waniliowy	1 op
cukier kryształ	2 łyżki
cukier puder	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1,5 łyżki
mleko 2%	1/2 szkl
śmietana 30%	330 ml

### dodatkowo

galaretka truskawkowa	1 op
maliny świeże	20 dkg

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1      Biszkopt: Białka jaj ubić z cukrem na sztywną pianę, zmiksować z żółtkami i wymieszać z mąką, proszkiem do pieczenia, budyniem i posiekaną czekoladą. Masę wylać na blaszkę 20x35 i piec około godzinę w temperaturze 180 stopni (do suchego patyczka). Wystudzony biszkopt przekroić na 2 części.
- KROK 2      2.  
Żelatynę zalać mlekiem, a gdy spęcznieje rozpuścić w kąpeli wodnej. Budyń ugotować wg przepisu na opakowaniu. Gorący wymieszać z gorącą żelatyną. Wystudzić. Kremówkę ubić z cukrem pudrem i zmiksować na małych obrotach z zimnym budyniem.  
Spodnią część biszkopta nasączyć i rozsmarować cienką warstwę masy. Ułożyć maliny.
- KROK 3      Na maliny wyłożyć resztę masy, przykryć drugą częścią biszkopta. Nasączyć. Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, a gdy zacznie tężeć wyłożyć na biszkopt. Ciasto schłodzić w lodówce. Smacznego :)