

Malinowy obłoczek pod bezową chmurką



MILENA127



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt:

jajko	5 sztuk
cukier	0,5 szklanki
mąka pszenna	0,5 szklanki
budyń waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Masa malinowa:

maliny mrożone	0,5 kilograma
galaretka malinowa	2 opakowania
woda	3 szklanki

Masa z mascarpone:

serek mascarpone	250 gramów
śmietana kremówka	250 mililitrów
cukier puder	4 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
gorąca woda	0,5 szklanki

Migdałowa beza:

białko	3 sztuki
migdały w płatkach	1 opakowanie

mąka ziemniaczana	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
cukier	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biskopt: Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka, zmiksuj. Suche składniki przesiać i połączyć z masą. Piec 25 minut w 175°C.

2. Masa malinowa: Maliny rozmrażamy. Galaretki rozpuścić w 2,5 szklanki gorącej wody. Gdy zaczną delikatnie tężeć dodać maliny. Wyłożyć na biskopt. Schłodzić.

3. Masa z mascarpone: Śmietanę ubić, dodać mascarpone, a następnie puder. Zmiksuj. Żelatyny rozpuścić, lekko tężejącą połącz z masą. Gotową wylać na maliny. Schłodzić.

4. Beza migdałowa: Białka ubić na sztywno z solą. Dodaj cukier i mąkę, zmiksuj. Wylać na taką samą blaszkę jak pieczony był biskopt. Posyp płatkami migdałowymi. Piec 70 minut w 140°C aż do momentu aż góra zacznie się lekko rumienić. Ostudzić i wyłożyć na ciasto. Schłodzić w lodówce.