

Michałek



SKOTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	8 sztuk
cukier	1 szklanka czubata
budyń czekoladowy	2 sztuki (po 45 g każdy)
orzechy laskowe mielone	1 szklanka
mąka pszenna	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
sól	1/4 łyżeczki

Krem

śmietana 30%	500 gram
serek mascarpone	250 gram
cukier puder	1 łyżka
cukierki orzechowe	150 g Michałki klasyczne
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżki płaskie
gorąca woda	1/3 szklanki

Mus

brzoskwinie w puszcze	
galaretka pomarańczowa	2 sztuki

Poncz

syrop brzoskwiniowy 1/2 szklanki

spirytus 1 łyżka

sok z cytryny

Dekoracja

cukierki orzechowe 4 białe michałki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę, orzechy, proszek do pieczenia i budyń połączyć.
- KROK 2 Białka z solą ubić dodając partiami cukier, następnie po jednym żółtku. Dodać sypkie składniki i wymieszać łypatką.
- KROK 3 Wylać do formy i piec 35 - 40 minut w temp, 180°C
- KROK 4 Zimny biszkopt przeciąć na pół
- KROK 5 Klasyczne michałki zetrzeć na tarce jarzynowej. Żelatynę rozpuścić w wodzie.
- KROK 6 Kremówkę ubić z cukrem dodać serek i zmiksować. Dodać starte cukierki wymieszać i dodać rozpuszczoną żelatynę. Szybko wymieszać i wyłożyć na nasączony połową ponczu biszkopt.
- KROK 7 Przykryć drugą połową biszkopta, lekko docisnąć i skropić resztą ponczu.
- KROK 8 Brzoskwinie z syropem zmiksować blenderem i uzupełnić przegotowaną wodą do objętości 750 ml. Zagotować, wsypać galaretki i wymieszać do rozpuszczenia. Gdy mus zacznie tężeć, wyłożyć na biszkopt.
- KROK 9 Białe michałki zetrzeć na drobnej tarce i od razu posypać.