

Fantazja porzeczkowa



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Czekoladowy spód

mąka pszenna	200 g
cukier drobny	100 g
olej słonecznikowy	100 ml
śmietana 18-procentowa	50 ml
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	5 szt.
sól	szczypta

Masa budyniowa:

masło	180 g
cukier drobny	150 g
mleko	700 ml
budyń waniliowy	2 opakowania

sok z połowy cytryny

masa porzeczkowa

czerwone porzeczki	500 g
cukier puder	100 g
śmietana 30%	400 ml
mleko	50 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
cukier kryształ	150 g

białko	5 szt.
sól	szczypta
czekolada w proszku	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja ubić z cukrem niemal do białości. Cały czas ucierając dodawać stopniowo olej słonecznikowy, a następnie śmietanę. Mąkę przesiać do misy. Dodać kakao, klasyczną czekoladę w proszku, szczyptę soli i proszek do pieczenia. Wymieszać i dodać do ucieranej masy. Starannie połączyć składniki. Ciasto przełożyć do kwadratowej formy o boku około 20 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 35 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Ostudzić.

600 ml mleka zagotować z cukrem. W pozostałym mleku rozpuścić proszek budyniowy i dodać do gotującego mleka. Ponownie zagotować (cały czas mieszając). Ostudzić. Gdy budyń będzie zimny utrzeć na gładki krem z masłem i sokiem wyciśniętym z cytryny. Przygotowaną masę budyniową rozprowadzić równą warstwą na czekoladowym spodzie.

Porzeczki opłukać pod bieżącą wodą, osączyć na sitku i odszypułkować. $\frac{3}{4}$ owoców przetrzeć przez sito. Żelatynę namoczyć w gorącym mleku. Pozostawić, aby napęczniała. Śmietanę ubić na sztywno. Połączyć z cukrem pudrem, przetartymi owocami i żelatyną. Pozostałe porzeczki rozsypać na masie budyniowej. Na to wyłożyć masę porzeczkową.

Białka ubić na sztywno z dodatkiem szczypty soli. Cały czas ubijając dodawać małymi porcjami cukier. Na samym końcu połączyć z syropem z owoców granatu. Przełożyć do formy (tej samej w której został upieczony spód czekoladowy). Formę z bezą wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 120°C Piec 70 minut. Ostudzoną bezę ułożyć na warstwie porzeczkowej.

Fantazję porzeczkową można ozdobić czekoladą roztopioną w kąpeli wodnej i świeżymi owocami.