Biszkopt z mascarpone, truskawkami i czekoladą, czyli kalorie, kalorie, kalorie... :)

MALINKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt	
jaja	3 szt
cukier	1/2 szklanki
mąka pszenna	1/2 szklanki
ocet	1/2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
Masa serowa	
serek mascarpone	250 g
jogurt grecki	250 g
cukier puder	3-4 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2,5 łyżeczki
woda zimna	40 ml
Mus truskawkowy	
truskawki	400 g
jogurt grecki	150 g
cukier puder	3 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
woda zimna	60 ml

Polewa czekoladowa

biała czekolada	100 g
śmietana 30%	200 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
woda zimna	40 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Najpierw upiec biszkopt. Żółtka wymieszać z proszkiem do pieczenia i octem, odstawić. Białka ubić na sztywno, następnie stale ubijając dodawać po trosze cukru. Na końcu dodać mąkę i żółtka i całość delikatnie, ale dokładnie wymieszać. Piec w nagrzanym do 150 stopni piekarniku przez ok. 20-25min. Po upieczeniu ostudzić.
KROK 2	Serek zmiksować z jogurtem i cukrem na jednolita masę.
KROK 3	Żelatynę namoczyć, następnie rozpuścić w kąpieli wodnej i zahartować masą serową.
KROK 4	Przelać do pozostałej masy i dokładnie zmiksować.
KROK 5	Gotową masę przelać na biszkopt, schować do lodówki.
KROK 6	Truskawki (ja użyłam mrożonych, wcześniej zmiksowanych) połączyć z jogurtem i cukrem, zmiksować.
KROK 7	Dodać napęczniała i rozpuszczoną żelatynę, wymieszać (najlepiej mikserem).
KROK 8	Mus truskawkowy przelać na stężoną masę serową. Ciasto schować do lodówki.
KROK 9	Czekoladę połamać na kawałki i podgrzewać ze śmietanką.
KROK 10	Na końcu dodać napęczniałą żelatynę i mieszać do całkowitego jej rozpuszczenia. Ściągnąć z ognia i ostudzić.
KROK 11	Gęstniejącą polewę przelać na stężony mus truskawkowy. Ciasto schować do lodówki najlepiej na całą noc, albo przynajmniej na kilka godzin.
KROK 12	Przed podaniem można ozdobić rozetą z bitej śmietany i kakao oraz listkiem mięty. SMACZNEGO!