Ciasto malinowe z mascarpone

2MILUTKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

jajko	6 sztuk
mąka tortowa	13 dag
budyń śmietankowy	2 łyżki
sól	szczypta
sok z cytryny	2 łyzki
cukier	10 dag

Masa

śmietana 30%	700 ml
serek mascarpone	250 g
maliny świeże	15 dag
cukier puder	15 dag
sok z cytryny	2 łyżki

Poncz

woda letnia	1 szklanki
cukier puder	1 łyżka
sok z cytryny	2 łyżki
wódka	1 łyżka

Dodatkowo

galaretka czerwona	2 sztuki
maliny świeże	35 dag
listki melisy	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.
Ciasto: Białka jaj ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli,dodając pod koniec ubijania cukier puder i sok z cytryny. Dodać żółtka delikatnie zmiksować, mąkę tortową wymieszać z budyniem i proszkiem do pieczenia, zwalniając obroty miksera do minimum dodawać po łyżce mąki. Tak przygotowane ciasto wylać do blaszki wyłożonej pergaminem i piec 30 minut w temp 160*c. Wystudzone przekroić wzdłuż otrzymując dwa blaty.
2.
Masa: Dobrze schłodzoną kremówkę ubić na sztywno, wsypując w trakcie cukier puder, wymieszać delikatnie z mascarpone-uważając aby nie "przebić" masy bo się zważy, połączyć z malinami, wymieszać.
3.
Poncz: Składniki ponczu wymieszać ze sobą .
4.
Galaretki rozpuścić w 750 ml przegotowanej gorącej wody, zostawić do wystudzenia.
5.
Przełożenie: Jeden płat ciasta nasączyć połową ponczu rozsmarować 3/4 kremowej masy, przykryć biszkoptem, znów nasączyć, rozsmarować resztą kremu rozsypać maliny, zalać tężejącą galaretką , wstawić na całą noc do lodówki.