

Ciasto "Panna Jagódka"



BASILIANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na spód:

ciastka maślane	150 gramów
masło 82%	80 gramów

Na mus:

galaretka jagodowa	1 opakowanie
borówka amerykańska	2 szklanki
woda	100 mililitrów

Na warstwę panna cotty:

śmietana 30%	250 mililitrów
mleko	250 mililitrów
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
cukier	4 łyżki
laska wanilii	0.5 sztuki

Na dekorację:

śmietana 30%	100 mililitrów
cukier puder	1 łyżka

Spód:

Masło roztopić w rondelku na niewielkim ogniu. Ciastka maślane pokruszyć blenderem i dokładnie wymieszać z roztopionym masłem. Masą miasteczkową wyłożyć okrągłą formę o średnicy 26 cm, układając także boki formy, na wysokość ok. 4 cm, a następnie schłodzić w lodówce przez minimum dwie godziny.

Warstwa panna cotty:

Żelatynę zalać dwiema łyżkami zimnego mleka i odstawić do spęcznienia. 250 ml śmietany zagotować z 250 ml mleka, cukrem i ziarenkami wanilii, od czasu do czasu mieszając, a po zagotowaniu zdjąć z ognia. Przełożyć żelatynę do gorącej śmietany z mlekiem i wymieszać do całkowitego rozpuszczenia. Po przestudzeniu masy schłodzić ją w lodówce, a gdy zacznie lekko tężeć, powoli wylać ją na spód ciasteczkowy i umieścić formę w lodówce do całkowitego stężenia masy.

Warstwa musu:

Borówkę amerykańską rozdrobnić w blenderze (mrożone owoce należy wcześniej całkowicie rozmrozić), przełożyć do rondelka i dolać 100 ml wody, a następnie zagotować i zdjąć z ognia. Wsypać do rondelka z borówką galaretkę, dokładnie wymieszać i odstawić do wystudzenia. Po całkowitym wystudzeniu musu borówkowego wylać go na warstwę śmietanową i schłodzić w lodówce do stężenia.

Gotowe ciasto udekorować śmietaną ubitą z cukrem pudrem. Do dekoracji można także wykorzystać liście melisy lub mięty.