

Ciasto błękitna góra lodowa



Autor: **natsko1993**
Przepisów: **80** Ocena: **807**

 > 6 os.  > 60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 4 jajka
- 4 łyżki mąki
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 budyń wanilinowy
- 3 łyżki cukru
- 1 szklanka mleka
- 1 opakowanie niebieskiej galaretki
- 200 ml śmietany kremówki 30%
- 150 g mascarpone
- cukier puder do smaku
- 1 opakowanie niebieskiej galaretki

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt:
Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywną pianę. Dodać cukier i miksować do rozpuszczenia. Następnie dodać żółtka, wymieszać, a na samym końcu wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia. Gotową masę wlać do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez ok. 25 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu wystudzić, wyciągnąć z tortownicy i przekroić na dwie części.
- 2 Błękitna masa:
Ugotować budyń. Po ugotowaniu i ściągnięciu z palnika wsypać niebieską galaretkę i mieszać do rozpuszczenia. Gorący budyń wylać na pierwszy blat biskopta i przykryć drugim.
- 3 Masa śmietanowa:
Śmietanę kremówkę ubić na sztywną pianę, po czym dodać mascarpone i cukier puder do smaku. Wymieszać. Wyłożyć na biskopt.

Galaretkę niebieską rozpuścić w jednej szklance wody. Gdy zacznie tężeć, wylać na ciasto. Schłodzić.

Twoje notatki do przepisu: