

Ciasto "Maliniak"



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18241**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- NA BISZKOPT
- jajka 5 szt
- mąka 5 łyżek
- cukier 4 łyżki
- DODATKOWO
- biszkopty podłużne 1,5 paczki po 175g
- serek mascarpone 500ml
- śmietanka 36% 200ml
- śmietanka 30% 200ml
- cukier puder 4 łyżki
- śmietan-fix 1 op
- sok z 1 małej cytryny
- maliny 80dkg
- listki mięty

Sposób przygotowania:

- 1 Upiec biszkopt z podanych składników na wyścielonej papierem do pieczenia blaszce o wym.25/36cm

Śmietanki ubić na sztywno, pod koniec dodać cukier puder oraz śmietan-fix.
Do ubitych śmietanek dać serek mascarpone, sok z cytryny i zmiksować.

Na końcu dodać połowę malin i delikatnie wymieszać.

Połowę masy wyłożyć na biszkopt, wyrównać, a na wierzch ułożyć podłużne biszkopty i dać drugą połowę masy.

- 2 Udekorować malinami, oraz listkami mięty.
Dać do lodówki na kilka godzin.
- 3 Smacznego zyczeń!

Twoje notatki do przepisu: