

Ciasto z kremem śmietanowo-borówkowym



Autor: **irma**

Przepisów: **220** Ocena: **8037**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Biskopt: 4 jajka, 2 łyżki mąki tortowej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki cukru, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Krem: 0,5l śmietany 30% lub 36%
- 250g serka mascarpone
- 5 łyżek cukru pudru przesianego
- 1 łyżka żelatyny
- ok.200g borówek amerykańskich lub jagód
- Dodatkowo: 0,5kg malin
- 1 galaretka malinowa i 1 galaretka owoce leśne

Sposób przygotowania:

- 1 Całe jajka ubić z cukrem na gęsty kogel-mogel, do momentu aż masa podwoi swoją objętość. Wymieszane mąki wraz z proszkiem do pieczenia dodawać po łyżce i delikatnie miksować. Gotową masę przelać do formy /24x35/ wyłożoną papierem do pieczenia i wstawić do nagrzanego piekarnika do 180st.C i piec ok.35 minut. Biskopt pozostawić do wystudzenia.



- 2 Żelatynę zalać 1 łyżką zimnej wody i postawić aż napęcznieje. Dobrze schłodzoną śmietanę ubić z 3 łyżkami cukru pudru aż będzie sztywna i dodawać po

łyżce serka mascarpone delikatnie miksując .

Do żelatyny wlać 2 łyżki gorącej wody i rozmieszać ,aby nie było grudek.

. Borówki z resztą cukru zmiksować blenderem /parę sztuk zostawić, aby dodać do kremu/ i połączyć z masą śmietanową wraz z żelatyną, bardzo dokładnie i energicznie mieszając.

Gotowy krem wyłożyć na biszkopt i ułożyć na nim maliny. Wstawić do lodówki.



- 3 Obydwie galaretki rozpuścić w 750ml wrzącej wody /jeśli każda z nich jest na 500ml/ pozostawić do lekkiego zateżenia i wylać na maliny. Schłodzić.



- 4 SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: