

Jogurtowiec na zimno z winogronem



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **520** Ocena: **7011**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT Z CZEKOLADĄ:**
- -6 jajek -150 g. cukru -100 g. mąki tortowej -100 g. mąki ziemniaczanej
- -1 łyżeczka proszku do pieczenia -50 g. gorzkiej tartej czekolady
- **NASĄCZENIE:**
- -ok.100 ml.mocnej i posłodzonej kawy
- -300 g. powideł śliwkowych
- **OWOCE:** -ok. 500 g.winogron bezpestkowych
- **KREM JOGURTOWY:**
- -1600 g. jogurtu greckiego -330 ml. śmietanki 30 %
- -200 g. cukru pudru -ok.40 g. żelatyny
- -3/4 szklanki wody
- **CIASTKA:** -ok. 40 szt.herbatników maślanych
- **POLEWA CZEKOLADOWA:**
- -100 g. czekolady mlecznej -100 g. czekolady gorzkiej
- -50 g. masła -ok.2 łyżek śmietanki 30 %

Sposób przygotowania:

- 1 biskopt-Białka ubić ze szczyptą soli potem cukrem. Dodawać po żółtku i ubijać. Na koniec stopniowo przesiewać mąkę z proszkiem,jednocześnie mieszając łopatką.Dodać startą czekoladę i wymieszać ale nie długo. Wylać do blaszki 30x40 cm.wyłożyć papierem do pieczenia. Piec ok.25-30 min. w 175*. Po upieczeniu, obrócić na ręcznik i zdjąć papier. Ostudzić i ponownie włożyć do tej samej blaszki, lecz wyżej wyścielanej papierem.



- 2 Nasączyć zimną kawą.
(Przed nasączeniem można było zdjąć skórkę z biszkoptu, zapobiegło by jej odklejaniem.)
Rozsmarować powidła na biszkopcie.



- 3 Porozrzucać umyte i osuszone winogrona.



- 4 krem- Żelatynę rozmieszać z gorącą wodą i ostudzić do letniego. Ubić śmietankę z jogurtem i

puddingiem. Na koniec dolewać letniej żelatyny i krótko zmiksować. Zaraz wyłożyć na winogrona.



5 Porozkładać ciastka.



6 polewa-Nad parą roztopić czekolady z masłem i śmietanką. Ostudzić do płynnego i rozsmarować na ciastkach. Można zrobić wzorek, ząbkowaną szpatułką. Ciasto schłodzić.



Twoje notatki do przepisu: