

Krucze ciasto z kremem mascarpone i biszkoptem



Autor: **cocoblame**
Przepisów: **28** Ocena: **530**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka przenna(na kruche ciasto), 170g
- masło, 130g
- mleko, 35 ml
- cukier puder, 3 łyżki
- szczypta soli
- jajka, 3
- mąka pszenna(na biszkopt), 3 łyżki
- cukier, 3 łyżki
- proszek do pieczenia, 1/4 łyżeczki
- Mascarpone, 500g
- esencja herbaciana, 25 ml
- Śmietana kremówka, 250ml
- cukier w pudrze, 3,5 łyżki
- wanilia, poł laski
- truskawki

Sposób przygotowania:

- 1 Kruche ciasto piekłam w podłużnej, dość głębokiej jak na ten rodzaj ciasta formie tzw. keksówce. Mąkę pszenną, masło w pokojowej temperaturze, mleko cukier puder i sól ugnieść w misce (kiedy składniki się połączą można przenieść je na stolnicę i dokładnie wyrobić ciasto). Ciasto włożyć na 2h do lodówki następnie cieniutko zwałkować i przełożyć na formę. Piec w temp 200°C przez ok pół godziny.
- 2 Biszkopt na trzy czyli 3 jajka, 3 łyżki mąki i 3 łyżki cukru(i proszek do pieczenia:)). Ubić białka, dodać żółtka i mąkę połączoną z proszkiem. Delikatnie wymieszać, piec w podłużnej formie w temp 160°C do suchego patyczka;
- 3 Krem: zrobić esencje herbacianą earl grey lub waniliową(zalać 1 saszetkę herbacianą małą ilością wrzątku, ostudzić). Śmietankę ubić ,dodać mascarpone, esencje, cukier puder i nasionka z połówki wanilii, ubijać do wymieszania składników.
- 4 Składanie ciasta:na ostudzone kruche ciasto nałożyć połowę kremu, na krem biszkopt, i znów krem. Włożyć na godzinę do lodówki a przed podaniem ozdobić truskawkami.

Twoje notatki do przepisu: