

Malinowiec pod kokosową chmurką



Autor: **Milena127**
Przepisów: **43** Ocena: **311**



> 6 os. > 60 min trudne przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- 4jajka
- 1/3szkl mąki pszennej
- 1budyń waniliowy
- 2/3szkl cukru
- 1łyżeczka proszku do pieczenia
- Mus malinowy:
- 500g dżemu malinowego
- 1galaretka malinowa
- Masa budyniowa:
- 1l mleka
- 1/2szkl cukru pudru
- 2budynie waniliowe
- 200g masła
- 3łyżki żelatyny(na 1/2szkl wody)
- Bita śmietana:
- 250ml kremówki
- 6łyżek cukru pudru
- Dodatkowo:
- Wiórki kokosowe
- Sok malinowy

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka, zmiksować. Suche składniki przesiać i połączyć z masą za pomocą łyżki. Piec 20min w 170C. Po upieczeniu biskopt nasączamy sokiem malinowym.
- 2 Dżem podgrzewamy do rozpuszczenia, wsypujemy galaretkę, mieszamy. Odstawiamy do lekkiego ostygnięcia i wlewamy na biskopt. Schłodzić.

- 3 Masa budyniowa. W 1/2szkl mleka rozpuszczamy budyń. Resztę mleka zagotować z cukrem. Do gotującego wlewamy mieszankę budyniową, ugotować budyń. Odstaw do wystygnięcia. Masło i łączymy stopniowo z budyniem. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie, pozostawić do lekkiego stężenia i połączyć z masą budyniową. Wylać na mus malinowy.

- 4 Biszkopty nasączamy, wykładamy na budyń.
- 5 Śmietanę ubić na sztywno, dodać cukier, zmiksuj. Posmaruj biszkopty i posyp wiórkami kokosowymi. Schładzamy.

Twoje notatki do przepisu: