

Śmietanowiec z borówkami

Autor: **Akademia**Przepisów: **106** Ocena: **1149**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 5 jaj
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanka mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 4 opakowania niebieskiej galaretki
- woda
- dwa duże kubki słodkiej śmietany 18%-30%
- 500 g borówek
- ok. szklanki mocnej herbaty

Sposób przygotowania:

- 1 3 galaretki rozpuszczam w połowie wody podanej na opakowaniu. Pozostawiam do przestudzenia i wkładam do lodówki, jednocześnie pilnuję, by całkowicie nie stężała. Do wykonania ciasta potrzebna jest półpłynna galaretka.
- 2 Mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia przesiewam do głębokiego talerza. Oddzielam białka od żółtek. Białka ubijam z solą na sztywną pianę, następnie wciąż miksując dodaję cukier - łyżka po łyżce. Nie przerywając miksowania, dodaję kolejne składniki, najpierw żółtka, jedno po drugim, a następnie mąkę z proszkiem, łyżka po łyżce. Gotowe ciasto przelewam na tortownicę wyłożoną papierem. Piekę około 25 minut w 170 stopniach C, przed wyjęciem z pieca warto sprawdzić, czy ciasto się upiekło za pomocą długiej wykałaczki.
- 3 Kolejne kroki podejmuję dopiero, gdy galaretka zacznie lekko tężeć. Będzie jeszcze płynna, ale znacznie zwiększy swoją gęstość. Wtedy zabieram się za ubijanie śmietany. Następnie do ubitej śmietany dodaję stopniowo galaretkę. Oba składniki łączę ze sobą za pomocą miksera.
- 4 Odcinam wierzchnią część ciasta, nie będzie już potrzebna, można ją zjeść. Spodnią część nasączam herbatą. Na biszkopt wykładam śmietanowo-galaretkową masę, wyrównuję jej powierzchnię. Blachę zawijam w folię i wkładam do lodówki na około godzinę. gdy masa stężeje, układam na niej borówki.
- 5 Opakowanie galaretki rozpuszczam w 2 szklankach wody. Gdy galaretka zgęstnieje, ale będzie jeszcze płynna, wykładam ją na borówki. Ciasto wkładam do lodówki. Będzie gotowe, gdy galaretka całkowicie stężeje.

Twoje notatki do przepisu: