

Ciasto Balladyna



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: **243** Ocena: **4772**

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



Pieprzyć z Fantazją | pieprzyczfantazja | Smaker

Składniki:

- Na ciasto:
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki cukru
- 4 jajka
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki kakao
- szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Na masę serową:
- 70 dkg sera mielonego
- 200 ml śmietanki 30%
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 łyżki żelatyny
- Dodatkowo:
- opakowanie 20 dkg herbatników
- 1 puszka masy kajmakowej
- 2 galaretki malinowe
- 0,7 l malin
- 700 ml wody do galaretek

Sposób przygotowania:

- 1 Upiekłam biszkopt
Oddzieliłam żółtka od białek. Białka ubiłam na sztywną pianę ze szczyptą soli. Stopniowo dodawałam cukier i ubijałam za pomocą miksera aż cukier całkiem się rozpuścił a piana była sztywna. Dodawałam po jednym żółtku i ubijałam dalej. Dosypałam przesianą mąkę pszenną, ziemniaczaną i kakao z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszałam. Wylałam ciasto na wcześniej przygotowaną tortownicę wyłożoną papierem do pieczenia (wym. 24x24 cm) i piekłam ok. 25 minut w 180 stopniach. Gdy ciasto się upiekło, ostudziłam i przekroiłam na dwie części.
- 2 Przygotowałam masę serową:
Ser ubiłam razem z śmietanką i cukrem pudrem na puszystą masę. Dodałam ekstrakt waniliowy. W 1/3 szklance gorącej wody rozpuściłam żelatynę i ostudziłam. Dodałam do masy serowej i wymieszałam.
- 3 Przełożyłam ciasto:

Na pierwszą część ciasta wyłożyłam połowę masy serowej. Na masę serową wyłożyłam herbatniki i posmarowałam je masą kajmakową. Masę kajmakową przykryłam następną warstwą herbatników. Na herbatniki wyłożyłam drugą część masy serowej. Całość przykryłam drugim blatem ciasta.

4 Zrobiłam galaretkę:

W 700 ml gorącej wody rozpuściłam galaretki, odstawiłam do ostudzenia. Kiedy galaretka przestygła wstawiłam ją do lodówki do dalszego tężenia. Na ciasto wyłożyłam maliny i zalałam je galaretką.

Wstawiłam ciasto do lodówki na całą noc. Myślę, że wystarczy ok. 4 godzin, by można było już je kroić.

Twoje notatki do przepisu: