

Ciasto Balladyna



Autor: **Paninadeser**
Przepisów: **108** Ocena: **1628**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT:**
- 5 jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 2 budynie czekoladowe po 40 g
- szklanka maki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka octu
- łyżka oleju
- **KREM:**
- 0,5 l śmietany 36 %
- serek mascarpone (250 g)
- 3 łyżki pudru
- 4- 6 łyżek kawy cappuccino
- łyżka żelatyny
- **WIERZCH:**
- 2 galaretki malinowe
- ok. 0,5 kg mrożonych malin
- **ORAZ:**
- ok. 300 g herbatników maślanych
- puszka masy krówkowej o smaku kakaowym (400 g)
- filiżanka kawy do nasączenia

Sposób przygotowania:

- 1 Blachę o wym. 25/35 cm wykładamy papierem do pieczenia (sam spód)

BISZKOPT:

Ubijamy białka na sztywno, partiami wsypujemy cukier. Do żółtek dodajemy proszek do pieczenia i ocet. Mieszamy gdy zacznie „kipieć” wlewamy powoli do ubitych białek.

Cały czas ubijamy

Mąkę z budyniami przesiewamy, wsypujemy do jajek w 3 partiach, delikatnie mieszamy szpatułką. Na końcu wlewamy olej. Ciasto przekładamy na blachę, wyrównujemy i pieczemy w 170 -180 st. C góra dół) około 20 -25 minut. Po ostudzeniu przekrawamy na pół.

- 2 **KREM:**

Żelatynę zalewamy odrobiną zimnej wody

Śmietankę ubijamy na sztywno razem z cukrem pudrem, serkiem mascarpone i kawą

cappuccino. Żelatynę rozpuszczamy w mikrofalach, dodajemy kilka łyżek ubitego kremu mieszamy, sprawdzamy czy żelatyna jest zimna i wlewamy do miski z kremem. Miksujemy do połączenia. Odkładamy na bok 2-3 łyżki kremu. Resztę dzielimy na pół.

3 WIERZCH:

Galaretki rozpuszczamy w 3 szklankach wody, dodajemy zamrożone maliny. Mieszamy i obserwujemy. Galaretka szybko tężeje. Możemy schować na chwilę do lodówki.

4 SKŁADANIE:

1 biszkopt umieszczamy w blaszce, nasączamy kawą

2 smarujemy 1 połową kremu

3 układamy warstwę herbatników.

4 smarujemy masą krówkową

5 układamy 2 warstwę herbatników

6 smarujemy 2 połową kremu

7 przykrywamy 2 biszkoptem, nasączamy

8 smarujemy odłożonym kremem

9 zalewamy tężącą galaretką z malinami.

Ciasto najlepiej schować na całą noc do lodówki. Smacznego :)

MAŁA RADA:

Możemy nasączyć również herbatniki.

Twoje notatki do przepisu: