

Ciasto cytrynowe bez pieczenia z malinami



Autor: **Nemezja**

Przepisów: **198** Ocena: **6150**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- (na formę o wymiarach 33 cm x 23 cm x 7 cm)
- Krem cytrynowy:
- Budyń cytrynowy bez cukru 2 szt.
- Cukier 1 szklanka
- Sok z cytryny 100 ml
- Woda 1 1/2 szklanki
- Masło 200 g
- Pianka:
- Śmietana 30% 600 ml (schłodzić)
- Galaretka cytrynowa 1 szt.
- Cukier puder 4 łyżki
- Frużelina z malin:
- Maliny 500 g
- Cukier 8 - 10 łyżek
- Sok z cytryny 1 łyżeczka
- Dodatkowo:
- Herbatniki 150 g
- Woda 1/2 szklanki
- Sok z cytryny 1 łyżka
- Cukier 1 łyżka
- Borówki amerykańskie 250 g (opcjonalnie)
- (szklanka to 250 ml, łyżka to 15 ml, łyżeczka to 5 ml)

Sposób przygotowania:

1 Krem cytrynowy:

Zagotować szklankę wody, cukier i sok z cytryny.

Budynie rozmieszać w 1/2 szklanki wody i wlać do gotującej się wody z cukrem. Ciągłe mieszając gotować na małej mocy palnika, aż powstanie gęsta i szklista masa.

Masę dokładnie wystudzić.

Zmiksować masło i nie przerywając miksowania dodawać po łyżce wystudzoną masę z budyń.

Powinien powstać jednolity i puszysty krem.

Krem przełożyć do formy wyłożonej herbatnikami, które wcześniej posmarować wodą rozmieszaną z cukrem i cytryną. W krem powcisnąć umyte i osuszone borówki. Wstawić do lodówki na około 20 minut.

2 Frużelina z malin:

Maliny gotować z cukrem i sokiem z cytryny przez około 10 minut, po czym dodać rozmieszaną w 3 łyżkach zimnej wody mąkę ziemniaczaną i gotować około 3 minut. Ilość cukru dopasować do stopnia kwaśności malin.

Żelatynę namoczyć w 3 łyżkach zimnej wody i gdy napęcznieje rozpuścić w gorącej masie z malin (nie gotować). Frużelinę odstawić do całkowitego wystudzenia.

3 Pianka:

Galaretkę rozpuścić w szklance wrzącej wody i wystudzić.

Śmietanę ubić z cukrem na sztywno, pod koniec zmniejszyć obroty miksera i dodawać stopniowo lekko tężejącą galaretkę. Miksować tylko do połączenia się składników.

Piankę wyłożyć na krem cytrynowy i wstawić na 10 minut do lodówki.

Następnie na wierzch wyłożyć frużelinę malinową i wstawić na co najmniej 12 godzin do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: