

Ciasto Malinowa Pianka



Autor: **Daria1404**
Przepisów: 4 Ocena: 90

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 6 jaj
- 3/4 szklanki cukru
- 3/4 szklanki mąki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki wody
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 serki homogenizowane
- 0,5 l śmietanki kremówki 30%
- 0,5 szklanki jogurtu naturalnego
- 2 galaretki malinowe
- 2 szklanki malin (mogą być mrożone)
- 1 łyżka żelatyny
- cukier puder do smaku
- wiórki kokosowe do posypania z góry

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować biszkopt: Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania, gdy piana jest już sztywna, stopniowo (po 1 łyżce) dodawać cukier i 2 łyżki wody, cały czas ubijając. Następnie dodawać kolejno żółtka, po każdym ubijając około 30 sekund. Mąki z proszkiem wymieszać, przesiać do puszystej masy jajecznej. Delikatnie wmieszać do ciasta drewnianą łyżką. Przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec ok 30 min w 180°C.
- 2 Masa malinowa: Maliny zblendować i przetrzeć przez sito aby pozbyć się części pestek. Galaretki rozpuścić w 1,5 szklanki wody. Do miski wlać pół szklanki śmietanki (reszta będzie na masie malinowej) i zmiksować ją z serkami i jogurtem, powoli wlewając zimną, tężejącą galaretkę. Dodać przecier malinowy i wszystko razem zmiksować. masę wylać na biszkopt (można na chwilę odstawić do lodówki aby zgęstniała).
- 3 Żelatynę zostawić do napęcznienia w 3 łyżkach wody, po czym upłynnić i ostudzić. Schłodzoną śmietankę ubić, pod koniec ubijania dodać cukier puder (do smaku, ok. 1 łyżki) i tężejącą zimną żelatynę. Śmietanę rozsmarować na masie malinowej i posypać kokosem.

Twoje notatki do przepisu: