

# ciasto "Lolita" (bez pieczenia)



Autor: **Ewaaa**

Przepisów: **143** Ocena: **9697**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 30 sztuk jasnych herbatników typu petitki, 15 sztuk ciemnych herbatników typu petitki
- masa czekoladowo - orzechowa: 500 gramów jogurtu naturalnego, 3 kopiaste łyżki cukru pudru
- 1,5 garści orzechów (mogą być jakie tylko lubicie, ja użyłam włoskich)
- 80 gramów startej na dużych oczkach czekolady gorzkiej lub posypka cukrowa o smaku kakaowym
- 2 płaskie łyżki ciemnego kakao, 2 płaskie łyżki żelatyny + 1/3 szklanki wrzątku
- masa jogurtowo - brzoskwińska: 500 gramów jogurtu naturalnego
- 6 - 8 połówek brzoskwiń (1 puszka wystarczy z nadatkiem)
- 3 kopiaste łyżki cukru pudru, 1 łyżeczka cukru z wanilią
- 2 płaskie łyżki żelatyny + 1/3 szklanki gorącej zalewy z brzoskwiń
- pianka: 1 opakowanie bitej śmietany "Śnieżki", 200 ml zimnego mleka
- 1 czerwona galaretka (użyłam wiśniowej), 200 ml wrzątku
- różowe kleksiki: 200 ml śmietanki kremówki 30%, 1 kopiasta łyżka cukru pudru
- odrobinę czerwonego barwnika (opcjonalnie)
- 1 płaska łyżka żelatyny + 1/4 szklanki gorącej wody, kolorowa posypka cukrowa
- dodatkowo: 1 opakowanie galaretki rubinowej (Wodziszław)

## Sposób przygotowania:

- 1 Jogurty wyjmujemy wcześniej z lodówki by nabrały temperatury pokojowej. Blachę o

wymiarach 25x35 cm wykładamy herbatnikami. Orzechy siekamy drobno, podprażamy przez 3 minuty na suchej patelni, przekładamy do miseczki do ostygnięcia. Żelatynę rozpuszczamy we wrzątku, odstawiamy do uzyskania temperatury pokojowej. Do miski przekładamy jogurt, wsypujemy cukier i kakao, miksujemy najpierw na średnich obrotach (kakao się kurzy), do uzyskania jednolitej masy. Do przestudzonej żelatyny dodajemy 1 łyżeczkę masy kakaowej, mieszamy, następnie zahartowaną żelatynę wlewamy jednym ruchem do całości masy i miksujemy na najwyższych obrotach do połączenia składników. Potem do miski wrzucamy orzechy i czekoladę lub posypkę, mieszamy łyżką.



- 2 Masę odstawiamy na krótką chwilę do lodówki. Kiedy będzie miała konsystencję gęstej śmietany wykładamy ją na herbatniki, wygładzamy powierzchnię. Od razu potem na masie układamy delikatnie jasne herbatniki, nie wciskamy ich w krem. Ciasto odstawiamy do lodówki do zastygnięcia masy.



- 3 Krem jogurtowo - brzoskwiniowy. Brzoskwinie odsączamy z zalewy (nie wylewamy jej), kroimy w drobną kosteczkę. Odlewamy 1/3 szklanki z zalewy, podgrzewamy ją mocno, wsypujemy do niej żelatynę i mieszamy do rozpuszczenia, odstawiamy do schłodzenia. Jogurt miksujemy z cukrem i cukrem waniliowym. Kiedy żelatyna uzyska temperaturę pokojową, dodajemy do niej 1 łyżeczkę kremu, mieszamy, następnie jednym ruchem wlewamy ją do całości masy i miksujemy na najwyższych obrotach do połączenia składników. Od razu wrzucamy pokrojone brzoskwinie, mieszamy łyżką.

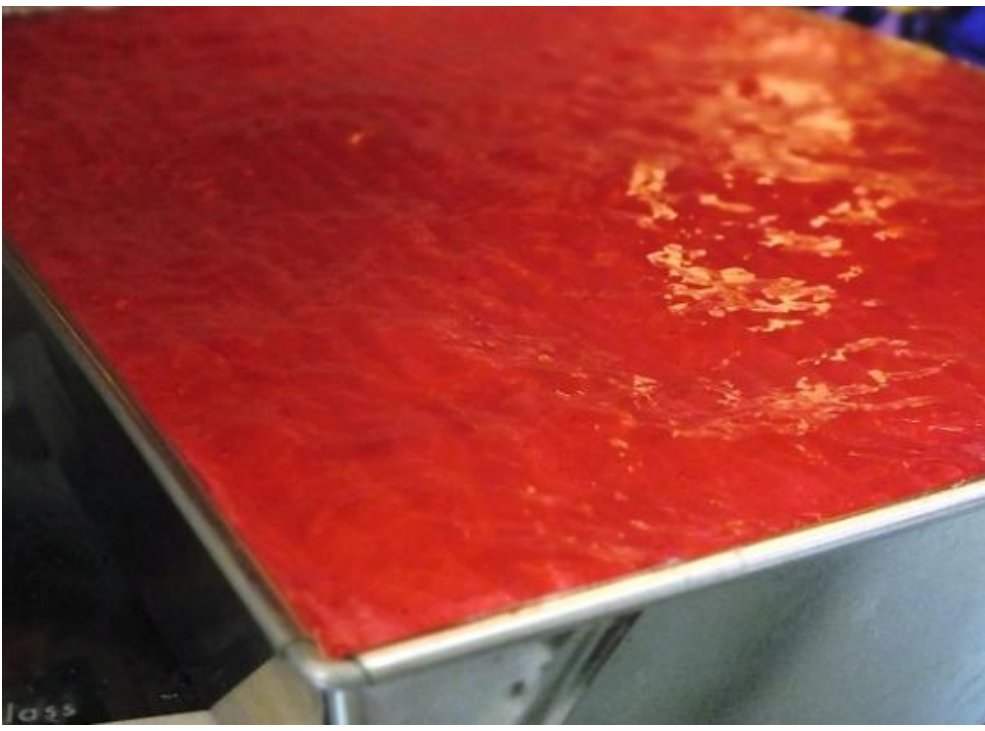




- 4 Odstawiamy na krótką chwilę do lodówki. Kiedy krem będzie miał konsystencję gęstej śmietany bardzo delikatnie wykładamy go na herbatniki i wygładzamy powierzchnię. Na powierzchni układamy tym razem ciemne herbatniki, nie wciskając ich w krem. Całość odstawiamy do lodówki do stężenia.



- 5 Teraz zabieramy się za piankę. Czerwoną galaretkę rozpuszczamy dokładnie w 200 ml wrzątku, studzimy do uzyskania temperatury pokojowej. Śnieżkę miksujemy wg instrukcji z 200 ml zimnego mleka. Do ubitej śmietanki wlewamy przestudzoną galaretkę, miksujemy na najwyższych obrotach przez około 1 - 2 minuty (chodzi o wytworzenie bąbelków, dzięki którym pianka będzie "napowietrzona"). Piankę odstawiamy do lodówki, kiedy będzie miała konsystencję kisielu wykładamy ją delikatnie na ciemne herbatniki i wyrównujemy powierzchnię np. przy pomocy skrobki cukierniczej, wstawiamy do lodówki do stężenia. Rubinową galaretkę dokładnie rozprowadzamy w 500 ml gorącej wody, schładzamy, wstawiamy do lodówki. Kiedy zacznie tężeć wylewamy ją delikatnie na zastygniętą piankę, wkładamy do lodówki.



- 6 Różowe kleksiki. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie, schładzamy do temperatury pokojowej. Porządnie schłodzoną śmietankę ubijamy na pół sztywno, dodajemy cukier puder, ewentualnie barwnik, krótko miksujemy. Do żelatyny dodajemy 1 łyżeczkę śmietanki, mieszamy, po czym zahartowaną wlewamy jednym ruchem do całości, miksujemy na najszybszych obrotach. Wkładamy do lodówki, kiedy zacznie tężeć przekładamy ją do szprycy i dekorujemy ciasto kleksikami. Schładzamy w lodówce, przed podaniem kleksy posypujemy cukrową posypką.



Twoje notatki do przepisu: