

# Księżniczka Anna, Inspiracją była bohaterka bajki "Kraina Lodu"



Autor: **maluszekk**  
Przepisów: **40** Ocena: **1111**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- NA BISZKOPT:
- 6 jajek
- 1 szkl cukru
- 1 szkl mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- różowy barwnik spożywczy
- NA KREM:
- 200 g białej czekolady
- 400 ml śmietany kremówki
- 250 g mascarpone
- 1 opak. cukru wanilinowego
- 2 galaretki (zielona i różowa)
- granatowy barwnik spożywczy

## Sposób przygotowania:

- 1 Kremówkę wlać do garnuszka, dodać połamaną czekoladę i podgrzewać na małym ogniu, cały czas mieszając (uwaga, nie można doprowadzić do wrzenia!), aż cała czekolada się rozpuści. Garnek zdjąć z ognia, ostudzić i włożyć na kilka godzin do lodówki.
- 2 Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i jeszcze ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną i proszek do pieczenia. Kilka łyżek surowego ciasta przełożyć do miseczki, dodać 2-3 szczypty barwnika spożywczego i dokładnie zmiksować. Zabarwione ciasto połączyć z pozostałym i wymieszać tak by były widoczne jego różne barwy. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem formy (tortownica o średnicy 22cm.). Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 50 minut w temperaturze 170 °C. Ostudzić i podzielić na dwie części.
- 3 Zrobić galaretki, każdą osobno w 400 ml. wody. Pozostawić do lekkiego stężenia. Czekoladową kremówkę wyciągnąć z lodówki i ubić na sztywno. Mascarpone wymieszać z cukrem waniliowym i dodawać, łyżka po łyżce, ubitą kremówkę. Powinien powstać gładki i sztywny krem. Kilka łyżek kremu wymieszać z 1/3 tężejącej zielonej galaretki i włożyć na kilka min. do zamrażarki. Do pozostałej masy dodać granatowy barwnik spożywczy i dokładnie zmiksować. Pozostałą galaretkę po stężeniu drobno pokroić i wysypać na wierzch ciasta. Gotowe ciasto wstawić do lodówki.



Twoje notatki do przepisu: