Malinowa chmurka

data aktualizacji: 2019.10.10 autor: Redakcja

Składniki:

Ciasto kruche:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 30 g cukru pudru
- 100 g masła
- 3 żółtka
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Warstwa owocowa:

- 4 szklanki gorącej wody
- 3 galaretki malinowe
- 500 g malin

Krem:

- 500 ml śmietany 36%
- 250 g serka mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru

Beza:

- 3 białka
- ¾ szklanki drobnego cukru do wypieków
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 4-5 łyżek migdałów w płatkach
- szczypta soli

Przygotowanie:

Składniki kruchego ciasta wyrabiamy na jednolite ciasto (w malakserze, mikserze z hakiem lub ręcznie). Wstawiamy do lodówki na 30 minut. Po tym czasie wylepiamy nim średniej wielkości blaszkę (ok. 23 x 33 cm lub ciut większą) wyłożoną papierem do pieczenia Nakłuwamy ciasto widelcem. Na czas nagrzewania się piekarnika chowamy do lodówki. Pieczemy ok. 18 minut w 190°C (180°C z termoobiegiem).

Zagotowujemy wrzątek i wlewamy do naczynia żaroodpornego. Wsypujemy trzy opakowania galaretki i mieszamy do rozpuszczenia. Gdy płyn wystygnie, wstawiamy do lodówki. Gdy tylko galaretka zacznie tężeć (będzie płynna w środku, a zastygła na brzegach), mieszamy ją z malinami i wylewamy na upieczony spód. Chowamy do lodówki do całkowitego zastygnięcia.

Przygotowujemy krem: miksujemy śmietankę, potem dodajemy cukier puder i mascarpone. Ubijamy, aż masa będzie sztywna (uważamy, aby nie ubijać zbyt długo, inaczej powstanie masło). Kremem równomiernie smarujemy zastygniętą galaretkę na cieście.

Na koniec beza. Białka ubijamy, a gdy będą już sztywne, stopniowo dosypujemy drobny cukier. Piana powinna być sztywna i błyszcząca. Dodajemy mąkę ziemniaczaną i jeszcze chwilę ubijamy, aby cukier całkowicie się rozpuścił. Beza musi mieć taki sam rozmiar jak ciasto, więc używamy blachę (wyłożoną papierem do pieczenia) tego samego rozmiaru. Wkładamy całość do piekarnika nagrzanego do 130°C z termoobiegiem i suszymy przez godzinę, a następnie przez pół godziny studzimy w zamkniętym piekarniku. Po wystudzeniu delikatnie odrywamy od papieru i nakładamy na krem. Przechowujemy w lodówce bez przykrycia, aby beza nie zmiękła.

Przepisem podzieliła się z nami Agnieszka Magdziarz.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33505-malinowa-chmurka