

Ciasto malinowa chmurka

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 1 h+czas chłodzenia ciasta+czas tężenia galaretki

Liczba porcji: blacha 25x30 cm

Czas pieczenia: 90 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować motylek, wlać białka z 3 jaj i wsypać szczyptę soli.
Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubić białka na pianę. Czas 4 minuty, prędkość 4.
2. Następnie otworzyć zaślepkę, ustawić robota na mieszanie. Czas 4 minuty, prędkość 4. Przez otwór stopniowo wsypywać 150 g cukru drobnego do wypieków. Ubijać pianę z cukrem, aby ten się rozpuścił i nie był wyczuwalny w pianie.
3. Zdjąć pokrywę. Masę bezową przełożyć do blachy o wymiarach 25x30 cm wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównać wierzch. Posypać na wierzchu 50 g płatków migdałów.
4. Piekarnik nagrzać do 90°C, suszyć bezę około 90 minut. Chrupiącą bezę wyjąć z piekarnika, odłożyć na pewien czas.
5. 1000 g wody zagotować, wsypać 3 galaretki o smaku malinowym. Całość dokładnie wymieszać, odstawić do całkowitego wystudzenia, a nawet do lekkiego tężenia.
6. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wsypać 180 g mąki pszennej, 30 g

-
- cukru pudru,
dodać 3 żółtka, 5 g proszku do pieczenia oraz 110 g masła pokrojonego na mniejsze kawałki.
Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Opcja ugniatanie, 3 minuty, prędkość 2.
7. Zdjąć pokrywę, przy pomocy łopatki zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia miksującego.
Ponownie założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką i dalej wyrabiać ciasto. Opcja ugniatanie, 2 minuty, prędkość 2.
8. Zdjąć pokrywę. Na stolnicę podsypaną mąką wyłożyć kruche ciasto, krótko zagnieść dłonią.
Ciasto owinąć w folię spożywczą, włożyć do zamrażalnika na 30 minut (lub do lodówki na 60 minut).
9. Po tym czasie ciasto równomiernie rozłożyć na dnie blachy o wymiarach 25x30 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec ciasto około 20 minut.
10. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać 500 g śmietany kremówki 36% i wsypać 40 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ubić śmietanę na krem. Czas 2 minuty, prędkość 4.
11. Zdjąć pokrywę. Dodać 250 g serka mascarpone. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
12. Teraz pora złożyć ciasto. Na kruche przestudzone ciasto wyłożyć równomiernie 400 g malin.
Całość zalać lekko tężejącą już galaretką. Wstawić do lodówki na około 60 minut, aby galaretka całkowicie stężała.
13. Na galaretkę wysmarować równomiernie krem śmietanowy, na to położyć płac bezowy.
14. Ciasto przechowywać w lodówce.
-

Wskazówki :

- Ubijaną na krem śmietanę kremówkę należy ciągle kontrolować, ponieważ czas ubijania zależy od producenta śmietany, a także od stopnia jej schłodzenia. W niektórych przypadkach należy

odrobinę zwiększyć czas ubijania, w niektórych natomiast zmniejszyć.

- Uwaga! blacha z ciastem po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!