

Ciasto jajko sadzone bez pieczenia

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut+ok. 6h chłodzenia ciasta

Liczba porcji: 9

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do miseczki wlać 200 g wrzącej wody, wsypać całą galaretkę cytrynową, wymieszać, odstawić ją do całkowitego wystudzenia.
2. W drugiej miseczce wymieszać przeźroczystą galaretkę w 350 g wrzącej wody, odstawić ją do czasu, aż galaretka zacznie lekko tężeć.
3. Na dnie kwadratowej blachy o boku długości 22 cm ułożyć obok siebie około 14 sztuk podłużnych biszkoptów.
4. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać do naczynia 400 g twarogu sernikowego z wiaderka, 250 g serka mascarpone, wlać schłodzone 150 g śmietany kremówki 36% i wsypać 30 g cukru pudru.
5. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę serową. Czas 2 minuty, prędkość 4.
6. Zdjąć pokrywę, wlać do masy zimną galaretkę cytrynową.
7. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, masę serową ponownie wymieszać. Czas 1 minuta, prędkość 4.
8. Zdjąć pokrywę, masę serową przelać do blachy z wyłożonymi biszkoptami.
9. Tak przygotowane ciasto wstawić na 2 godziny do lodówki.
10. Na wierzch schłodzonego ciasta wyłożyć połówki brzoskwiń z puszki. Całość zalać lekko już tężejącą przeźroczystą galaretką.
11. Ciasto ponownie wstawić do lodówki na minimum 4 godziny.