

Biskopt z malinami i delikatnym kremem

Biskopt z malinową warstwą i masą z białej czekolady

ok. 25 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Biskopt:

1 opak. Biskoptu Dr. Oetkera
4 szt. jajek
3 łyżki wody

Poncz:

50 ml wódki malinowej
50 ml wody

Warstwa malinowa:

600 g malin (mrożonych)
2 opak. Galaretki o smaku malinowym Dr. Oetkera
600 ml wody

Masa:

1 łyżeczka Żelatyny 20 g Dr. Oetkera
100 g czekolady białej
700 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)

Do dekoracji:

100 g malin

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. Blaszkę o wym. 25 x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia. Zawartość opakowania wsyp do miski, dodaj jajka i wodę. Całość miksuj na najwyższych obrotach przez ok. 5 minut do uzyskania gładkiej konsystencji. Masę przełóż do przygotowanej blaszki.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.

Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika i postaw na kratce do przestudzenia.

3 Poncz:

Wódkę i wodę wymieszaj. Przygotowanym ponczem nasącz biskopt.

4 Warstwa malinowa:

Zamrożone maliny przełóż do garnka i podgrzewaj do rozpuszczenia. Galaretki rozpuść w 600 ml gorącej wody. Dobrze rozpuszczoną galaretkę przelej do malin i wymieszaj. Odstaw do lodówki. Gdy galaretka zacznie tężeć wylej ją na biszkopt i pozostaw w lodówce do całkowitego stężenia.

5 Masa z białej czekolady:

Żelatynę rozpuść w 3 łyżkach gorącej wody. Białą czekoladę i 250 ml śmietanki rozpuść w garnku. Do gorącej masy dodaj rozpuszczoną żelatynę i dokładnie wymieszaj, upewniając się, że w masie nie ma grudek. Przelej do miseczki i odstaw do schłodzenia. Schłodzoną czekoladę przelej do wysokiej miski do ubijania. Dodaj pozostałą ilość schłodzonej śmietanki i ubijaj na wysokich obrotach do uzyskania puszystej konsystencji. Masę rozłóż na warstwie malinowej.

6 Dekorowanie:

Ciasto udekoruj świeżymi malinami i pozostaw w lodówce do schłodzenia.