

Prosty mazurek z białą czekoladą i malinami

Krucze ciasto z kremem z białej czekolady i malinami

20 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Ciasto kruche:

1 opak. Ciasta Kruchego Dr. Oetkera
100 g masła (miękkiego)
1 szt. jajka

Krem:

200 g czekolady białej
150 ml śmietanki 30% tł.

Sos:

4 listki Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
150 g malin mrożonych

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. Blaszkę o wym. 24 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Zawartość opakowania ciasta kruchego wsyp do miski. Dodaj miękkie masło i jajko. Całość zagnieć do uzyskania gładkiego ciasta. Ciasto rozwałkuj i wyłóż nim blaszkę, lekko podwyższając brzeg na ok. ½ wysokości blaszki. Ciasto ponakłuj widelcem i schłódź wkładając je do zamrażarki na ok. 30 minut.

2 Pieczenie:

Schłodzone ciasto wstaw do piekarnika i piecz do uzyskania złotego koloru.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 25 min.

Upieczony spód odstaw do wystudzenia.

3 Krem:

Białą czekoladę pokrój na mniejsze kawałki i przełóż do miseczki. Śmietankę podgrzej do wrzenia i zalej nią pokrojoną czekoladę. Masę delikatnie wymieszaj i odstaw.

4 Sos malinowy:

4 listki żelatyny namocz w zimnej wodzie. Maliny mrożone przełóż do garnka i podgrzej, aż do rozmrożenia owoców. Garnek odstaw z palnika. Listki żelatyny odsącz w dłoni i dodaj do gorącego malinowego sosu, wymieszaj. Większość sosu malinowego rozsmaruj na kruchym cieście.

5 Dekorowanie:

Białą czekoladę wymieszaną ze śmietanką wylej równomiernie na sos malinowy. Pozostałą resztę sosu malinowego, rozłóż na białej czekoladzie i za pomocą wykałaczki utwórz nieregularne wzory. Ciasto wstaw do lodówki, do całkowitego stężenia czekoladowo-malinowego nadzienia.