

CIASTO MALINOWA CHMURKA

Malinowa chmurka to ciasto, które zawsze zbiera największe komplementy :) Bardzo podobne do naszego drugiego ulubieńca w wersji z wiśniami, czyli ciasta Zemsta Teściowej ;) Kruchy spód, duża ilość malin w galaretkę, śmietanowa masa z mascarpone, a całość dopełniona przepyszną bezą z migdałami. Smaki są idealnie zrównoważone, aby ciasto nie było zbyt słodkie. Na pewno skradnie również i Wasze podniebienia :) Polecam!!!



Składniki na kruche ciasto (blacha 23×33 cm):

- 100 g zimnego masła
- 3 żółtka
- 1/2 opakowania cukru wanilinowego (lub 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii)
- 150 g mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 30 g cukru pudru

Z podanych składników szybko zagnieść ciasto (ręcznie lub przy użyciu robota kuchennego), masło można wcześniej posiekać nożem na mniejsze kawałki. Uformować kulę, owinać w folię spożywczą i przełożyć do lodówki na co najmniej 60 minut.

Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Schłodzone ciasto rozwałkować na wielkość formy i przełożyć na jej dno, można również odrywać po kawałku ciasta i układać na blaszce dociskając palcami. Wyrównać i ponownie przełożyć do lodówki na ok. 30 minut. Nakłuć widelcem i piec w piekarniku rozgrzanym do 190 C (termoobieg) przez ok 15 minut, do czasu aż będzie wypieczone i złociste. Wyjąć z piekarnika i pozostawić do wystudzenia.

Składniki na malinową warstwę:

- 600 g malin (świeżych lub mrożonych)
- 3 galaretki malinowe
- 3 i 1/2 szklanki wrzącej wody

Galaretki rozpuścić w podanej ilości wrzątku. Delikatnie przestudzić i wymieszać z malinami. Schłodzić w lodówce do czasu, aż lekko zgęstnieją, a następnie tężejącą galaretkę wyłożyć na kruche ciasto, wyrównać i przełożyć ponownie do lodówki do czasu aż stężeje.

Składniki na krem śmietanowy:

- 500 ml śmietany kremówki 36% (dobrze schłodzonej)
- 250 g serka mascarpone (dobrze schłodzonego)
- 3 łyżki cukru pudru
- opcjonalnie: nasionka z 1 laski wanilii

Wszystkie składniki dokładnie zmiksować, do uzyskania gęstego kremu – zbyt długie ubijanie może spowodować jego zwarzenie. Masę śmietankową przełożyć na stężałą galaretkę i wyrównać.

Składniki na bezę:

- 3 białka (temperatura pokojowa)
- 150 g drobnego cukru do wypieków
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 30 g płatków migdałów

Białka ubijać, zwiększając stopniowo obroty miksera, do uzyskania sztywnej piany. Łyżka po łyżce dodawać cukier, cały czas miksując na wysokich obrotach, do uzyskania gęstej, błyszczącej piany. Pod koniec ubijania dodać mąkę ziemniaczaną. Blachę o wymiarach 23 x 33 cm odwrócić do góry dnem. Wysmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie bezową masę rozsmarować na papierze na wielkość blachy. Całość oprószyć płatkami migdałów i piec w piekarniku rozgrzanym do 140 C (termoobieg) przez ok. 60 minut. Beza powinna lekko popękać, być chrupiąca i dobrze wypieczona. Wystudzić przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Przełożyć na gotowy krem i przechowywać w lodówce (po nocy spędzonej w lodówce, beza nie będzie stawiać oporu przy krojeniu).