



Malinowa fantazja

Autor: magdzik091

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Ciasto:

Składniki na kruchy spód szybko zagnieść. Uformować kulę, owinąć w folię spożywczą, schłodzić w lodówce przez 60 minut. Schłodzone ciasto wyjąć z lodówki, wyłożyć nim dno formy (23x33cm) Wyrównać, ponownie schłodzić w lodówce przez około 30 minut. Przed samym pieczeniem ponakłuwać widelcem. Piec w temperaturze 190 – 200°C przez około 15 – 20 minut. Wyjąć, wystudzić.

Galaretka z malinami:

3 malinowe galaretki rozpuścić w 3,5 szklankach wrzącej wody. Przestudzić, wymieszać z malinami. Tężejącą galaretkę wyłożyć na kruche ciasto, wyrównać, schłodzić w lodówce.

Krem:

Wszystkie składniki umieścić w misie miksera, ubić do otrzymania gęstego kremu. Gotowy krem wyłożyć na stężałą galaretkę.

Wykończenie:

Na kem ułożyć bezy, jedną obok drugiej.

Wskazówki

Malinowa fantazja to przepyszne ciasto, które gości w naszym domu bardzo często. Serdecznie polecam! SMACZNEGO!

Ciasto:

- 3 żółtka,
- 30 g cukru pudru,
- pół łyżeczki proszku do pieczenia,
- 150 g mąki pszennej,
- 100 g masła Extra Łaciate

Galaretka z malinami:

- 600 g malin,
- 3 malinowe galaretki ,
- 900ml wrzącej wody

Krem:

- 500 ml śmietanki Łaciata 30%, schłodzonej,
- 250 g serka mascarpone Mlekpól, schłodzonego,
- 3 łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

Bezy (ok. 200g)