

Słodka Patriotka

Krótki opis: Biszkopt przełożony masą śmietankową i jogurtową. Pomiedzy masami znajduje się galaretka truskawkowa. Wierzch jest udekorowany polewą z białej czekolady.

Składniki

Biszkopt:

1. 7 jajek
2. 1 szklanka cukru
3. 1 szklanka mąki pszennej
4. 1 łyżeczka proszku do pieczenia
5. Czerwony barwnik

Masa śmietankowa:

6. 330 ml śmietanki 30 %
7. 2 cukry waniliowe
8. 1 łyżka żelatyny

Masa jogurtowa:

9. 500 g jogurtu typu greckiego
10. 2 łyżki cukru pudru
11. 1 łyżka żelatyny

Ponadto:

12. 2 opakowania białej czekolady
13. 2 galaretki truskawkowe

Wykonanie

Ubić białka na sztywną pianę. Dodać cukier i cały czas miksować. Pojedyńczo dodawać żółtka i miksować do jednolitej masy. Mąkę, proszek do pieczenia i barwnik wymieszać z resztą ciasta łyżką. Włożyć do nagrzanego piekarnika do 180°C na około 30 min.

Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i zostawić do przestygnięcia. Śmietankę ubić, dodać cukier i płynną żelatynę.

Biszkopt przekroić na wpół. Na jedną część wyłożyć masę i wstawić do lodówki.

Galaretki truskawkowe rozpuścić w 500 ml wody. Po przestygnięcia, tężącą galaretkę wylać na masę śmietankową.

Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i zostawić do przestygnięcia. Jogurt ubić, dodać cukier i żelatynę .

Gotową masę wyłożyć na zastygniętą galaretkę. Przykryć biszkoptem.

Półtora czekolady rozpuścić, dodać barwnik. Polać po biszkopcie. Rozpuścić resztę czekolady. Polać po biszkopcie

Ciasto wstawić do lodówki na min. 6 godzin.

Smacznego

Ilość ciastek/porcji: 30

Przybliżony koszt: 15 zł

Autor przepisu:

Julia Kosowska