Jagodowo - truskawkowa chmurka z bezą

czas przygotowania: 180 min

poziom trudności: trudny

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 190g
- cukier puder - 40g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- masło (schłodzone) - 120g
- żółtka - 3 szt.

MASA OWOCOWA:

- borówki - 300g
- truskawki (pokrojone) - 300g
- konfitura lub dżem jagodowy - 200g
- galaretki borówkowe Gellwe - 2 szt.
- woda (gorąca) - 600ml

KREM:

- śmietanka kremówka 30% lub 36% (schłodzona) - 500ml
- Śmietanex Gellwe - 1 opakowanie
- serek mascarpone - 250g
- cukier puder - 3 łyżki
- cukier wanilinowy Gellwe - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania

1. Do miski wsypać mąkę, dodać cukier puder, proszek do pieczenia, krótko wymieszać i schłodzone masło zetrzeć na tarce z dużymi oczkami, podsypując mąką. Dodać żółtka i ciasto wyrobić mikserem lub zagnieść rękoma (powstanie wilgotne, dość klejące ciasto).
2. Ciastem wyłożyć blaszkę 25cm x 30cm (blaszka wyłożona papierem do pieczenia), ponakłuwać widelcem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 190°C na funkcji góra – dół przez około 18-20 minut, aż ładnie się przyrumieni.
3. Po wyjęciu z piekarnika odstawić do całkowitego ostudzenia.
4. Obie galaretki wsypać do miski i zalać gorącą wodą, mieszać, aż galaretka się rozpuści, odstawić do ostudzenia.
5. Do ostudzonej galaretki dodać konfiturę jagodową i wymieszać. Dodać borówkę, pokrojone truskawki i wymieszać łyżką. Odstawić, aż galaretka zacznie trochę tężeć (można wstawić na chwilę do lodówki).
6. Lekko tężejącą galaretkę wylać na ciasto w blaszce, wyrównać. Ciasto wstawić do lodówki na około 1-2 godziny.

BEZA:

- białka (temperatura pokojowa) - 5 szt.
- płatki migdałowe - wedle uznania

7. Schłodzoną śmietankę wlać do miski, dodać cukier puder, fix, cukier wanilinowy i ubić, ale nie na bardzo sztywno. Dodać serek mascarpone i wymieszać mikserem na gładki, gęsty krem.

8. Gotowy krem wyłożyć na ciasto w blaszce i wyrównać. Ciasto wstawić do lodówki na około 8 godzin, najlepiej na całą noc.

9. Na papierze do pieczenia narysować prostokąt, wielkości naszej blaszki (przyłożyć blaszkę do papieru i odrysować jej brzeg).

10. Białka ubić i następnie dodawać po łyżce cukier, aż zużyjemy cały cukier. Następnie ubijać przez około 10 minut, aż cukier się rozpuści.

11. Gotową bezę przełożyć na papier do pieczenia (wyłożyć nią prostokąt), wyrównać. Z wierzchu można troszkę „ponaciągać" bezę łyżką. Na koniec posyapć płatkami migdałowymi. Bezę wstawić do piekarnika. Piec w 110°C na funkcji termoobieg przez 2 godziny i 45 minut, na funkcji góra – dół bezę suszyć w 120°C. Po wyjęciu z piekarnika bezę odstawić do ostudzenia (bezę można upiec dzień wcześniej).

12. Dobrze schłodzone ciasto można wyjąć z blaszki, zdjąć papier do pieczenia. Z bezy również zdjąć papier i bezę położyć na cieście, lekko docisnąć.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Jagodowo - truskawkowa chmurka z bezą

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Galaretka – smak borówkowy

Galaretka o smaku borówkowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g