Letnie ciasto z malinami i białą czekoladą

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

SPÓD:

- biszkopty podłużne - 170g
- woda - 80ml
- sok z cytryny - 2 łyżeczki
- cukier puder - 2 łyżeczki

KREM:

- serek mascarpone (schłodzony) - 500g
- biała czekolada - 300g
- śmietana kremówka 36% (schłodzona) - 600ml
- cukier wanilinowy Gellwe - 2 łyżeczki
- galaretka o smaku malinowym Gellwe - 2 opakowania + 350ml gorącej wody
- owoce jagodowe (maliny, truskawki, borówki) - 400-500g

DODATKOWO:

- biała czekolada (starta) - 50g

Sposób przygotowania

1. Do rondelka wlać 300ml śmietanki, postawić na ogniu i zagotować.
2. Połamaną czekoladę przełożyć do miski i zalać gorącą śmietanką. Mieszać, aż czekolada się roztopi. Nakryć folią spożywczą na dotyk i odstawić do całkowitego ostudzenia. Następnie masą wstawić do lodówki na 3 godziny (można nawet zostawić na całą noc).
3. Blaszkę o wymiarach 25cm x 25cm lub 26cm x 26cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na dnie ułożyć warstwę biszkoptów.
4. Składniki do nasączenia wymieszać i nasączyć biszkopt w blaszce.
5. Obie galaretki wsypać do miski i zalać gorącą śmietanką, mieszać, aż galaretka się roztopi. Odstawić do całkowitego ostudzenia.
6. Do miski wlać 300ml schłodzonej śmietanki, dodać cukier wanilinowy i ubić, ale nie na bardzo sztywno. Dodać serek i wymieszać na gładki krem.
7. Do kremu dodać schłodzoną masę czekoladową i wymieszać mikserem.

8 Do ostudzonej galaretki (ale jeszcze nie tężejącej) dodać 2-3 łyżki gotowego kremu i wymieszać. Tak rozmieszaną galaretkę dodać w trzech partiach do pozostałego kremu. Po każdym dodaniu wymieszać mikserem do połączenia składników. Dodać owoce i wymieszać szpatułką.

9 Gotowy krem wyłożyć na ciasto w blaszce i wyrównać. Wierzch posypać startą, białą czekoladą. Ciasto wstawić do lodówki na co najmniej 4 godziny (można wstawić na całą noc).

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Letnie ciasto z malinami i białą czekoladą

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 malinowy

Galaretka o smaku malinowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g