# Malinowa chmurka

czas przygotowania: **135 min**

poziom trudności: **trudny**

## Składniki

**CIASTO KRUCHE:**

- mąka pszenna - 150 g
- Proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- żółtko - 3 sztuki
- cukier puder - 30 g
- masło - 100 g

**PLACEK BEZOWY:**

- białko - 3 sztuki
- drobny cukier - 150 g
- mąka ziemniaczana - 2 łyżeczki

**GALARETKA:**

- maliny (świeże lub mrożone) - 600 g
- Galaretka malinowa Gellwe - 3 opakowania
- wrząca woda - 750 ml

**MASA ŚMIETANOWA:**

- śmietanka kremówka 36% - 500 ml
- serek mascarpone - 250 g
- cukier puder - 3 łyżki
- Żelatyna Gellwe - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Włóż do miski: mąkę, cukier, proszek do pieczenia, żółtka jaj i posiekane masło. Wszystko razem wymieszaj mieszadłami miksera, a następnie zagnieć w kulkę. Ciasto zawiń w folię i odstaw na godzinę do lodówki (można to zrobić dzień wcześniej).

2. Dno prostokątnej blachy o wymiarach 22 × 28 cm wyłóż papierem do pieczenia.

   Schłodzone ciasto rozwałkuj na podsypanym mąką papierze do pieczenia i wylep nim dno foremki, nakłuj widelcem.

3. Ciasto wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika i piecz, aż ciasto się zarumieni – około 15 minut. Wystudzone ciasto wyjmij z formy.

4. Przygotuj placek bezowy.

   Białka umieść w misie miksera i ubijaj, dodając po łyżce cukier. Kiedy masa bezowa będzie już gęsta i błyszcząca, ciągle ubijając, dodaj mąkę ziemniaczaną.

5. Tę samą formę co wcześniej, ponownie wyłóż papierem do pieczenia i włóż do niej masę bezową. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w temperaturze 140°C przez około 1 godzinę. Wystudź.

6. Przygotuj galaretkę z malinami.

3 galaretki rozpuść w 750 ml wrzącej wody. Przestudź i wymieszaj z malinami. Odłóż do lodówki do lekkiego zgęstnienia galaretki. Jeśli maliny były mrożone, nie trzeba wstawiać galaretki do lodówki, tylko czujnie obserwować, bo galaretka może stężeć bardzo szybko. Lekko tężejącą galaretkę wyłóż na kruche ciasto, wyrównaj powierzchnię i odstaw do lodówki.

7 Przygotuj masę śmietanową.

Żelatynę zalej kilkoma łyżkami zimnej wody. Gdy napęcznieje, rozpuść w kąpieli wodnej i wymieszaj z 50 ml śmietanki. Pozostałą schłodzoną śmietankę, serek mascarpone i cukier puder ubij szybko na puszystą masę i delikatnie wymieszaj z rozpuszczoną żelatyną.

8 Całość wyłóż na stężałą masę malinową, przykryj plackiem bezowym i delikatnie dociśnij dłonią. Odstaw do lodówki na kilka godzin.

Przechowuj w lodówce.

9 Smacznego!

# Produkty Gellwe użyte w przepisie
# Malinowa chmurka

## Galaretka – smak malinowy

Galaretka o smaku malinowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

## Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

## Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g