Jogurtowe ciasto z brzoskwiniami i borówkami

czas przygotowania: **70 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

BISZKOPT:

- jajka (białka i żółtka osobno) - 3 szt.
- mąka pszenna - 100g
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- migdały (mielone) - 50g

NASĄCZANIE:

- sok z cytryny - 1 łyżka
- woda - 70ml
- cukier puder - 1 łyżeczka

KREM:

- jogurt naturalny (schłodzony) - 350g
- śmietanka 30% (schłodzona) - 400ml
- cukier puder - 7 łyżek
- galaretka brzoskwiniowa Gellwe - 2 szt.
- woda (gorąca) - 500ml
- borówki - 250g
- brzoskwinie w syropie - 1 puszka

DODATKOWO:

Sposób przygotowania

1. Piekarnik nagrzej do 180°C (góra–dół). Formę (tortownica 26 cm) wyłóż papierem do pieczenia.
2. Białka ubij na sztywno, stopniowo dodając cukier i cukier wanilinowy.
3. Dodaj żółtka i zmiksuj na jasną masę.
4. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, przesiej do masy, dodaj migdały i delikatnie wymieszaj.
5. Przełóż do formy i piecz 20–25 minut. Ostudź.
6. Składniki do nasączenia wymieszaj i nasącz biszkopt. Posmaruj dżemem malinowym.
7. Brzoskwinie odsącz, połowę drobno pokrój.
8. Galaretki rozpuść w gorącej wodzie, dodaj pokrojone brzoskwinie i zblenduj. Ostudź (nie dopuść do stężenia).

- dżem malinowy - 4-5 łyżek

DEKORACJA:

- śmietanka 36% - 200ml
- cukier puder - 1 łyżka
- posiekane pistacje - wedle uznania

9. Śmietankę ubij z cukrem pudrem, dodaj jogurt i wymieszaj.
10. Dodawaj mus brzoskwiniowy partiami, mieszając po każdym dodaniu.
11. Dodaj 2/3 borówek i wymieszaj.
12. Krem wyłóż na biszkopt, na wierzch dodaj pozostałe borówki, lekko je wciskając.
13. Schładzaj w lodówce przez kilka godzin (najlepiej całą noc).
14. Śmietankę ubij z cukrem pudrem i udekoruj ciasto (rozetki lub warstwa).
15. Pozostałe brzoskwinie pokrój i ułóż na wierzchu, posyp pistacjami.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Jogurtowe ciasto z brzoskwiniami i borówkami

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

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

Galaretka – smak brzoskwiniowy

Galaretka o smaku brzoskwiniowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g