Kruche ciasto z borówkową pianką i owocami

czas przygotowania: **90 min**

poziom trudności: **średni**

Klasyczne kruche ciasto w nowej, owocowej odsłonie. Budyń borówkowy Gellwe wykorzystany w lekkiej piance nadaje jej delikatny smak, piękny kolor i puszystą konsystencję. Całość dopełniają świeże borówki i maliny oraz chrupiąca warstwa kruchego ciasta.

Składniki

KRUCHE CIASTO:

- Mąka pszenna – 400 g
- Zimne masło – 250 g
- Proszek do pieczenia Gellwe – 2 płaskie łyżeczki
- Cukier puder – 3 łyżki
- Żółtka – 5 szt.
- Zimna woda – 1–2 łyżki, opcjonalnie

BORÓWKOWA PIANKA:

- Białka – 5 szt.
- Cukier puder – 1 szklanka
- Budyń borówkowy Gellwe – 2 opakowania
- Olej rzepakowy – 1/2 szklanki

DODATKOWO:

- Borówki i maliny – 300–400 g
- Sól – szczypta

Sposób przygotowania

1. Mąkę, zimne masło, proszek do pieczenia, cukier puder i żółtka szybko zagnieć lub zmiksuj w malakserze. Jeśli ciasto będzie zbyt suche, dodaj 1–2 łyżki zimnej wody.
2. Podziel ciasto na dwie części w proporcji około 60/40. Każdą owiń folią i włóż do zamrażarki na około 30 minut.
3. Formę o wymiarach 34 × 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Większą część schłodzonego ciasta zetrzyj na tarce bezpośrednio na dno formy i delikatnie wyrównaj. Piecz przez około 20 minut w temperaturze 190°C. Po upieczeniu pozostaw do wystudzenia.
4. Białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę. Stopniowo dodawaj cukier puder, cały czas miksując. Ubijaj jeszcze przez około 5 minut. Następnie dodaj budyń borówkowy Gellwe i krótko zmiksuj do połączenia składników. Na koniec cienką strużką wlewaj olej, cały czas miksując.
5. Borówkową piankę wyłóż na wystudzony spód. Rozłóż borówki i maliny, delikatnie wciskając je w piankę. Na wierzch zetrzyj pozostałą część schłodzonego ciasta.

6. Ciasto piecz przez około 40 minut w temperaturze 190°C. Po upieczeniu pozostaw do wystudzenia przed krojeniem.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kruche ciasto z borówkową pianką i owocami

Budyń borówkowy

Budyń o smaku borówkowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40g

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