Ciasto z mango i truskawkami

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**



Składniki

BISZKOPT:

- jajka - duże (osobno żółtko i białko) - 4 szt.
- cukier - 150g
- mąka pszenna - 80g
- kakao extra ciemne Gellwe - 30g
- proszek do pieczenie Gellwe - 1 łyżeczka
- olej - 90ml

NASĄCZANIE BISZKOPTU:

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

KREM:

- śmietanka kremówka 30% lub 36% (schłodzona) - 600ml
- galaretka o smaku mango Gellwe - 1 opakowanie
- galaretka o smaku leśnej poziomki Gellwe - 1 opakowanie
- żelatyna Gellwe (+ 4 łyżki wody) - 2 łyżeczki
- cukier puder - 80g
- puree z mango - 250g
- truskawki (zmiksowane na mus) - 250g

Sposób przygotowania

1. Piekarnik nastawić na 180°C na funkcji góra – dół. Blaszkę o wymiarach 25cm x 30cm wyłożyć papierem do pieczenia.
2. Białka ubić na pianę. Ciągle ucierając mikserem dodać cukier i mieszać, aż masa stanie się gęsta i lśniąca. Następnie dodać żółtka i dalej mieszać mikserem na jasną, kremową masę.
3. Do jajecznej masy dodać olej i wymieszać szpatułką. W miseczce wymieszać mąkę z kakao i proszkiem. Następnie przesiać na jajeczną masę, wymieszać szpatułką na jednolite ciasto (proszę za długo nie mieszać).
4. Ciasto przełożyć do przygotowanej blaszki, wyrównać i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez około 25-27 minut. Po wyjęciu z piekarnika odstawić do całkowitego ostudzenia.
5. Ostudzony biszkopt wyjąć z blaszki, zdjąć papier do pieczenia i papier włożyć z powrotem do blaszki.
6. Składniki do nasączenia biszkoptu wymieszać i tak przygotowanym ponczem nasączyć biszkopt w blaszce.
7. Do jednej łyżeczki żelatyny dodać 2 łyżki wody, wymieszać i odstawić na około 10 minut, aby napęczniała.

DO OZDOBY:

- ubita śmietana + truskawki - wedle uznania

8. Galaretkę o smaku mango wsypać do miski i zalać gorącą wodą, mieszać, aż się rozpuści. Do ciągle gorącej galaretki dodać napęczniałą żelatynę i również mieszać, aż się rozpuści. Odstawić do ostudzenia.

9. Do schłodzonej śmietanki dodać cukier puder i ubić. Dodać jogurt i krótko wymieszać.

10. Krem podzielić na dwie równe części.

11. Do ostudzonej galaretki (o smaku mango) dodać puree z mango i wymieszać. Następnie w 2 – 3 partiach dodać do jednej części kremu, po każdym dodaniu wymieszać mikserem, aż składniki się połączą.

12. Krem z mango wylać na przygotowany biszkopt w blaszce i wyrównać, na czas dalszych przygotowań wstawić do lodówki .

13. Do jednej łyżeczki żelatyny dodać 2 łyżki wody, wymieszać i odstawić na około 10 minut, aby napęczniała.

14. Galaretkę o smaku leśnej poziomki wsypać do miski i zalać gorącą wodą, mieszać, aż się rozpuści. Do ciągle gorącej galaretki dodać napęczniałą żelatynę i również mieszać, aż się rozpuści. Odstawić do ostudzenia.

15. Do ostudzonej galaretki dodać zmiksowane truskawki, wymieszać. Następnie truskawkową galaretkę w 2-3 partiach dodać do pozostałego kremu.

16. Truskawkowy krem wylać na ciasto w blaszce i wyrównać. Ciasto wstawić do lodówki na co najmniej 7-8 godzin.

17. Przed podaniem pokrojone ciasto można udekorować rozetkami z bitej śmietany i truskawkami.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto z mango i truskawkami



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



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g



Galaretka – smak mango

Galaretka o smaku mango w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g



Galaretka – smak leśna poziomka

Galaretka o smaku poziomkowym 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